



Stüssi's Grill-Coaching



Truthanbrust

Zutaten für 4 Personen

- 1 Truthahnbrust 1,2 KG
- 300 g Cranberry frisch
- 1 Schalotte
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Ingwer
- Olivenöl
- Stüssis Bbq Chicken Rub
- 2 EL Captain Morgan

Zubereitung

- 1 Gusspfanne auf den Grill stellen und während 10 Min aufwärmen
- 2 Schalotte, Ingwer, Knoblauch und Chilli hacken
- 3 Olivenöl in Pfanne geben und gehackte Zutaten
- 4 Frische Cranberrys in Pfanne geben und 4 Min garen lassen
- 5 Truthahn einschneiden (Nicht durchschneiden!)
- 6 Beide Seites des Truthans würzen mit Stüssis Bbq Chicken Rub
- 7 Gutsch Captain Morgan spiced Rum in Pfanne geben und Pfanne vom Grill nehmen
- 8 Trutenbrust füllen mit Pfannen Inhalt
- 9 Grill voll aufheizen und Truthahnbrust auf beiden Seiten je 5 Min anbraten bei geschlossenem Deckel
- 10 Truthahn für 90 Min in indirekte Hitze legen, bis Kerntemperatur von 78 Grad erreicht
- 11 Aufschneiden und anrichten

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

