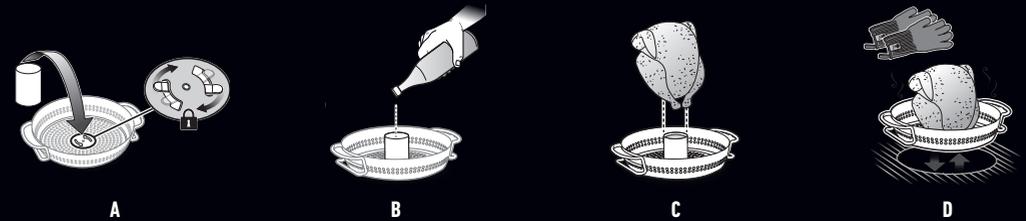




**GEFLÜGELHALTER  
EINSATZ**

# GEFLÜGELHALTER EINSATZ



## ÜBERRASCHEND VIELSEITIG

Der Geflügelhalter Einsatz bietet neben seinem eigentlichen Verwendungszweck eine schier unglaubliche Bandbreite an Anwendungsmöglichkeiten. So gelingen in diesem Einsatz auch Kuchen und Aufläufe. Lassen Sie sich von unseren Rezeptvorschlägen inspirieren!

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie das Gestell und den Flüssigkeitsbehälter von Hand gründlich mit einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie diesen mit einem weichen Stoff- oder Papiertuch sorgfältig ab.

## WÄHREND DES GEBRAUCHS

- › Während das Beer Can Chicken gart, kann man auch gleichzeitig Gemüse im Rand des Einsatzes grillen. Probieren Sie es mal aus!
- › Beim Backen mit dem Geflügelhalter Einsatz sollten Sie diesen immer mit Backpapier auslegen.

## NACH DEM GEBRAUCH

Lassen Sie den Einsatz vor der Reinigung vollständig abkühlen. Sie können ihn mit regulärem Spülmittel und warmem Wasser reinigen. Er ist allerdings auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

**WICHTIGER HINWEIS:** Durch die Hitze verfärbt sich der Geflügelhalter Einsatz nach einigen Anwendungen. Dies führt jedoch zu keiner Beeinträchtigung des Grillergebnisses.

## BEER CAN CHICKEN

- › Heizen Sie den Grill auf indirekte Hitze, ca. 180 °C vor.
- › Befestigen Sie den Flüssigkeitsbehälter am Einsatz-Unterteil (A).
- › Den Flüssigkeitsbehälter zu drei Vierteln mit der gewünschten Flüssigkeit (z.B. Bier/Wein/Eistee) füllen (B).
- › Das Hühnchen auf den Flüssigkeitsbehälter setzen (C).
- › Setzen Sie den Geflügelhalter Einsatz mit dem Grillgut in den Grillrost ein (D).
- › Nehmen Sie den Geflügelhalter Einsatz mit Grillhandschuhen aus dem Grill heraus, wenn die Speisen gar sind (Kerntemperatur 78–85 °C) und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche wie z.B. ein großes Backblech.

## GRILLMEISTER TIPP

Für besondere Aromen können Sie einen Sud aus aufgekochtem Wasser mit frischen kleingeschnittenen Kräutern (z.B. Oregano oder Rosmarin) mit in den Flüssigkeitsbehälter geben. Lassen Sie die Kräuter dafür vorher 1 Stunde im Wasser ziehen.