



## Hugo-Drumsticks

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	15 Minuten + 6 Stunden + Grillzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

	<b>Lake:</b>	16 Drumsticks
500 ml	Wasser	
25 g	Salz	
6 cl	Holundersirup	
150 ml	Prosecco	
1	Limette, Saft und Abrieb	
2	Lorbeerblätter	
20	Schwarze Pfefferkörner	
10	Minzblätter	
2 EL	BBQ-Rub	

### Zubereitung:

**In der Küche:** Die Drumsticks unterhalb des Fleischansatzes bis auf den Knochen rundherum einschneiden, damit alle Sehnen durchtrennt sind. Das Wasser mit dem Salz verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Anschließend sämtliche Zutaten für die Lake hineinrühren. Die Drumsticks in der Lake einlegen (wenn möglich vakuumieren oder in einen Zip-Beutel luftarm verschließen). Ca. 6 Stunden marinieren. Anschließend die Drumsticks aus der Lake nehmen, abspülen, abtrocknen und mit dem BBQ-Rub würzen.

**Am Grill:** Den SmokeFire für 130°C vorbereiten und die große Aluschale mittig unter dem Rost platzieren. Die Drumsticks auf den Rost über die Aluschale legen und ca. 40 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist. Die Sticks vom Grill nehmen und die Temperatur des SmokeFires auf 250°C erhöhen. Die Drumsticks von allen Seiten ca. 6 Minuten angrillen.