



**VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN**

GESMOKTE CHICKEN WINGS MIT ULRICHSBIER-INFUSION

Chicken Wings mal ganz neu interpretieren! In diesem Rezept erfahren Sie, wie das Bier in die Wings kommt und wie sie in nur einer Stunde Garzeit auf die perfekte Kerntemperatur gebracht werden. Zusätzlich wird ein leckeres Knoblauch Fladenbrot direkt in der Side-Fire-Box gebacken.

REZEPT für 6 Personen

Zutaten

- Grilltemperatur: 110-130 °C
- Grillzeit: ca. 50-75 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 80 °C

Für die Chickenwings

- 2 g Cumin
- 5 g Paprikapulver, edelsüß
- 15 g feines Meersalz
- 5 g Knoblauchpulver
- 15 g brauner Zucker
- 3 g Zwiebelpulver
- 2 g getrockneter Thymian
- 2 g Cayennepfeffe
- 32 Chickenwings

Mob Sauce

- 50 ml Apfelessig
- 150 ml Ulrichsbier
- 50 g Butter
- 50 brauner Zucker
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Für die Sauce

- 150 g BBQ Sauce
- 50 ml Ulrichsbier
- 100 g Gorgonzola

Für die Infusion

- Ulrichsbier

Garlic Flat Bread

- Grilltemperatur: 250-280 °C
- Grillzeit: ca. 3-5 Minuten
- Sonstiges: Wird in Side-Fire-Box gebrillt
- 180 ml Wasser
- 1 Pack Trockenhefe
- 5 g Salz, 3 g Pfeffer, 1 g Zucker
- 20 g Knoblauch, gepresst (50 % für Glasur)
- 100 g Butter, geschmolzen (50 % für Glasur)
- 400 g Mehl Typ 405

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de