



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

BEER ROASTED CHICKEN

- 1 Whole Chicken 2-4 pounds
- 1 (355ml) can of beer
- Poultry seasoning
- Fresh rosemary
- 2-3 Cloves fresh garlic
- Salt and pepper to taste

Preheat your outdoor grill to medium heat 350°F - 400°F (177°C - 204°C) for indirect cooking.

Rub the outside of the skin with poultry seasoning, lightly covering the entire bird.

Grind fresh pepper & salt over bird, to desired taste.

Empty ½ of the can of beer into a glass or measuring cup.

Place 2-3 small cloves of garlic in beer can along with 2-3 sprigs of fresh rosemary.

Empty ⅓ of a 350ml to 500ml can of beer, and place the can in the center of the drip pan. Assemble the support wires around the can. Place the chicken on the assembled roaster.

Place the roaster with the chicken on the grill, keeping lid closed. Cook the bird 18-20 min. per pound, or until the breast meat has reached an internal temperature of 170°F (77°C).

As an alternative to beer, substitute 4-6 ounces of white wine, directly to the base pan of the roaster along with the other ingredients listed in the recipe.

Try other combinations of flavour too! Citrus juices, other spices and herbs, or onion can add flavour to your poultry.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

POULET RÔTI À LA BIÈRE

- 1 Poulet entier - 1 à 2 kg (2 à 4 lb)
- 1 Canette de bière (355 ml - 12 oz)
- Assaisonnement pour volaille
- Romarin frais ou sec
- 2 à 3 Gousses d'ail frais
- Sel et poivre au goût

Pour une cuisson indirecte, préchauffez votre barbecue à feu moyen entre 177°C à 204°C (350°F à 400°F).

Frottez la peau à l'aide d'assaisonnement pour volaille, en couvrant légèrement la volaille en entier.

Ajoutez du poivre frais moulu du sel au goût.

Versez la moitié de la canette de bière dans un verre ou une tasse à mesurer.

Placez 2 à 3 petites gousses d'ails et 2 à 3 brins de romarin frais dans la canette de bière.

Videz ⅓ d'une canette de bière de 350 ml à 500 ml, puis déposez la canette au centre de la lèchefrite. Assemblez les fils métalliques du support autour de la canette. Déposez le poulet sur la rôtissoire assemblée.

Placez la rôtissoire avec le poulet sur le barbecue, en maintenant le couvercle fermé. Faire cuire le poulet de 36 à 40 minutes par kg (18 à 20 minutes par lb) ou jusqu'à ce que la viande de la poitrine atteigne une température interne de 77°C (170°F).

Comme alternative à la bière, remplacez par 110 à 170 ml (4 à 6 oz) de vin blanc directement dans la base de la rôtissoire avec les autres ingrédients de la recette.

Essayez d'autres combinaisons de saveurs également! Des jus d'agrumes et d'autres sortes d'épices et herbes, ou encore un oignon pourrait ajouter à votre poulet une saveur différente.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

POLLO ROSTIZADO CON CERVEZA

- 1 Pollo entero - 1 a 2 kg
- 1 Lata de cerveza (355 ml)
- Condimento para pollo
- Romero fresco
- 2 a 3 Dientes de ajo fresco
- Sal y pimienta al gusto

Precaliente su parrilla de exterior a fuego mediano (350°F - 400°F, 177°C - 204°C) para cocción indirecta.

Frote la piel con el condimento para pollo, cubriendo el pollo completamente.

Añada pimienta molida fresca y sal al gusto.

Eche la mitad de la lata de cerveza en un vaso o una jarra medidora.

Coloque 2 a 3 dientes pequeños de ajo y 2 a 3 ramitas de romero fresco dentro de la lata de cerveza.

Vacíe ⅓ de una lata de 350 ml o 500 ml de cerveza y coloque la lata en el centro de la bandeja colectora. Arme los alambres de soporte alrededor de la lata. Coloque el pollo sobre el asador armado.

Coloque el rostizador con el pollo sobre el asador, manteniendo la tapa cerrada. Ase el pollo de 36 a 40 min. por kg o hasta que la carne de la pechuga alcance una temperatura interna de 170°F.(77°C)

Como una alternativa para la cerveza, reemplácela por 110 a 170 ml de vino blanco, directamente en la base del rostizador con los otros ingredientes de la receta.

¡También, pruebe otras combinaciones de los sabores! Jugos cítricos, otras especias y finas hierbas o también una cebolla para añadir un sabor diferente al pollo.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

GRILLHÄHNCHEN IN BIER

- 1 Hähnchen (1-1,8 kg)
- 1 Dose Bier (355 ml)
- Hähnchengewürz
- Frischen Rosmarin
- 2-3 Frische Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die indirekte Grillmethode heizen Sie Ihren Grill auf ca. 177°C - 204°C (350°F - 400°F) Mittelhitze vor.

Reiben Sie das ganze Hähnchen leicht mit dem Hähnchengewürz ein.

Pfeffern mit frisch gemahlenem Pfeffer und salzen Sie das Hähnchen nach Geschmack.

Schütten Sie die Hälfte des Bieres in ein Glas oder einen Maßbecher.

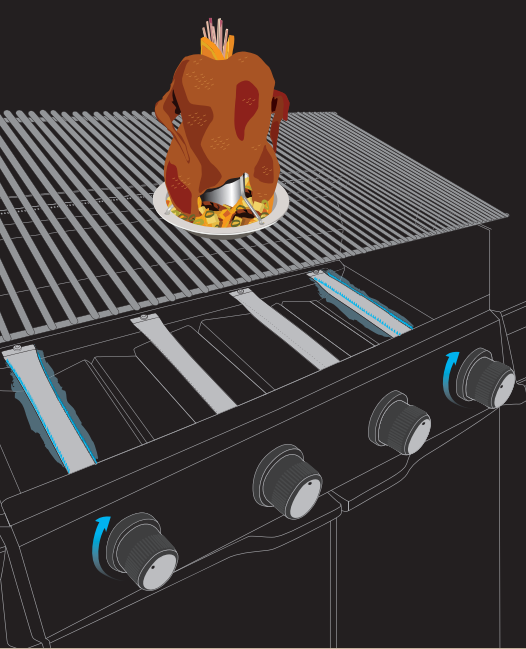
Geben Sie 2-3 kleine Knoblauchzehen sowie 2-3 frische Rosmarinzwieglein in das Bier.

Den kegelförmigen Diffusor zur Bratpfanne führen und die Bierdose in den rostfreien Diffusor platzieren, oder das Bier direkt in den Diffusor schütten. Das Hähnchen auf den zusammengebauten Röster legen und Gemüse, Kräuter und Gewürze hinzufügen. Flüssigkeiten, wie z.B. Bier, Wasser oder Fruchtsaft darauf schütten, um das Gemüse zu dünsten und Würze und Aroma beizufügen.

Setzen Sie die Grillpfanne mit dem Hähnchen auf den Grill and lassen Sie den Deckel geschlossen. Grillen Sie das Hähnchen 18-20 Minuten pro Pfund oder bis die Hähnchenbrust eine Innentemperatur von 77°C (170°F) erreicht hat.

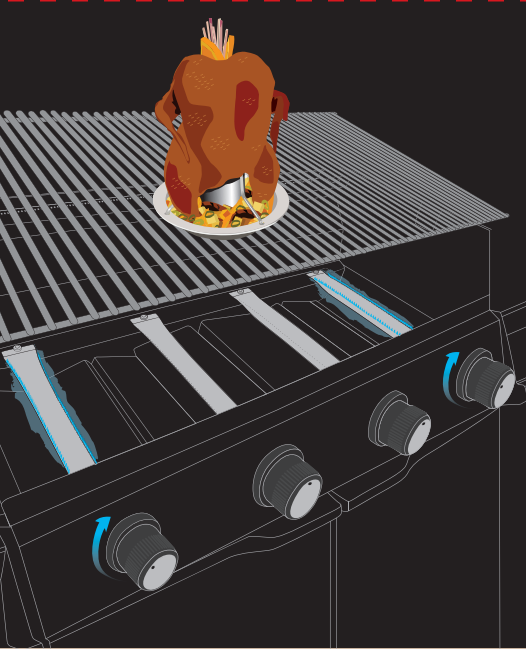
Sie können auch das Bier durch 1-1 1/2 dl Weißwein ersetzen, den Sie direkt mit den anderen im Rezept angegebenen Zugaben in die Grillpfanne gießen.

Probieren Sie selbst auch eigene Geschmackskombinationen aus! Zitrusfruchtsäfte, andere Gewürze und Kräuter oder Zwiebeln können Ihrem Hähnchen einen interessanten Geschmack geben.



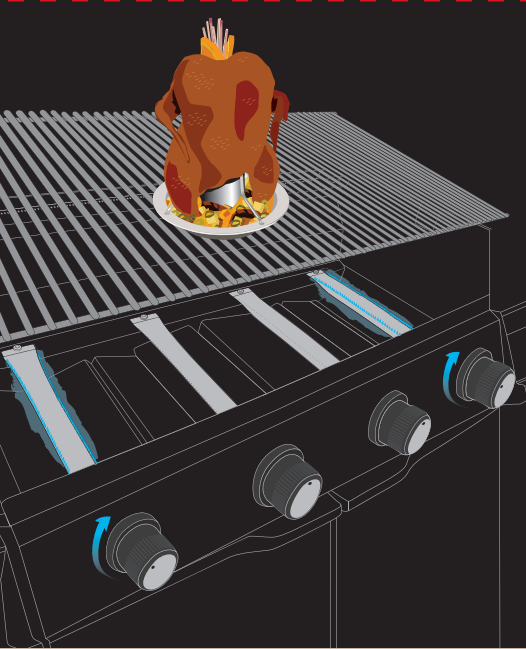
Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



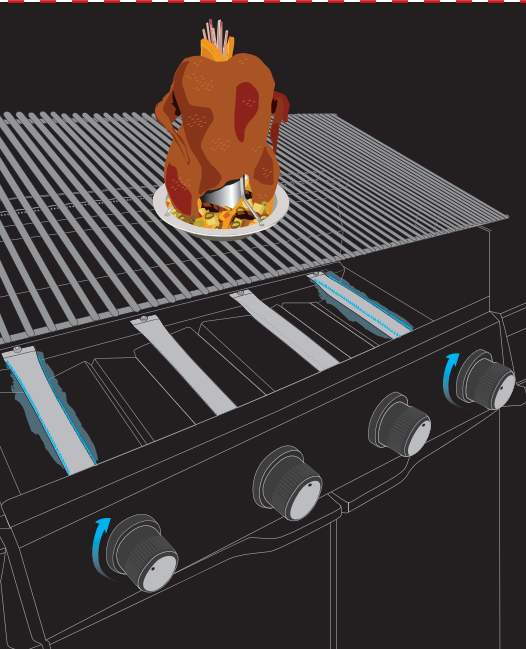
Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69132 CHICKEN ROASTER

FEATURES

Crafted of heavy stainless steel and built to last. The stainless supports can accommodate cans up to 500ml, while the stable base also works as a catch pan.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Insert the ends of the wire support that has a small groove at the top of the support, into the base of the pan. Insert the second wire support into the 2 remaining holes of the base. Move both wires to the vertical position so that the wire supports connect to each other.

INDIRECT GRILLING

The indirect method is a technique for cooking larger cuts of meat such as roasts, poultry or ribs. As the name implies, the food is not grilled directly over the heat, but by hot air circulating around the food. The indirect cooking method relies on lower heat settings with the lid of the barbecue closed.

COOKING INDIRECTLY WITH A CHICKEN ROASTER

When using a chicken roaster the juices and drippings will fall and mix with the contents of the drip pan. The mixture heats up and vaporizes, automatically basting the food.

- Pour water or other cooking liquids into the drip pan. Fruit juices, such as lemon, orange, pineapple, cranberry or apple, and red or white wine, or beer are recommended for adding flavour. Spices, herbs and aromatic vegetables such as onions and garlic can also add flavours.
- Preheat the barbecue on HIGH, then reduce heat to MEDIUM or MEDIUM/LOW.
- Never let the drip pan run dry! As the mixture in the drip pan heats up, evaporation will result in a diminished amount of liquid in the pan. Check the drip pan often and use a pitcher or baster to carefully pour in more warm liquid.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Hand wash with a mild detergent and warm water, or place in dishwasher.

69132 RÔTISSOIRE POUR POULET

CARACTÉRISTIQUES

Fabrication en acier inoxydable robuste et conçue pour durer. Les supports en acier inoxydable peuvent contenir des canettes jusqu'à 500 ml, alors que la base stable peut être utilisée comme lèchefrite.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

Insérez les extrémités du support à fils métalliques, avec les petites fentes sur le dessus du support, dans la base de la lèchefrite. Insérez le deuxième fil métallique du support dans les deux autres trous de la base. Déplacez les deux fils métalliques à la position verticale de manière à ce que les fils métalliques du support soient raccordés l'un à l'autre.

CUISSON INDIRECTE

La méthode de cuisson indirecte est une technique employée pour cuire des coupes de viandes plus volumineuses, telles que les rôtis, les volailles ou les côtes. Comme son nom l'indique, les aliments ne sont pas cuits directement par la source de chaleur, mais par l'air à haute température circulant autour de ceux-ci. La méthode de cuisson indirecte utilise des degrés de température plus faible et nécessite que le couvercle du barbecue soit fermé.

CUISSON INDIRECTE AVEC UNE RÔTISSOIRE POUR POULET

Lorsqu'une rôtissoire pour poulet est utilisée, les jus et les graisses de cuisson tomberont et se mélangeront au contenu de la lèchefrite. Ce contenu est réchauffé, puis vaporisé, arrosant automatiquement les aliments.

- Versez de l'eau ou autres liquides de cuissons dans la lèchefrite. Les jus de fruits, tels que du jus de citron, d'orange, d'ananas, de canneberge ou de pomme, le vin rouge, le vin blanc ou la bière sont recommandés afin d'obtenir une saveur plus distincte. Les épices, les herbes et les légumes aromatiques tels que les oignons et l'ail peuvent aussi être utilisés pour rendre les aliments plus savoureux.
- Préchauffez le barbecue à ÉLEVÉ, puis réduisez le feu entre MOYEN et MOYEN / BAS.
- Assurez-vous qu'il y ait toujours du liquide dans la lèchefrite! Au fur et à mesure que le liquide contenu dans la lèchefrite se réchauffe, l'évaporation qui en résultera diminuera la quantité de liquide présent dans la lèchefrite. Gardez un œil sur la lèchefrite et utilisez un pichet ou une poire à jus pour y ajouter du liquide chaud.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Lavez à la main en utilisant un détergent doux et de l'eau tiède, ou placez dans le lave-vaisselle.

69132 ROTIZADOR PARA POLLO

CARACTERÍSTICAS

Hecho de acero inoxidable resistente y construido para durar. El soporte inoxidable puede soportar latas de hasta 500 ml mientras que su base estable también funciona como bandeja colectora.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

Inserte los extremos del soporte de alambre que tienen una pequeña ranura en la parte de arriba del soporte, dentro de la base. Inserte el segundo soporte de alambre dentro de los 2 orificios restantes de la base. Coloque ambos alambres en posición vertical de modo que los soportes de alambre se conecten entre sí.

ASADO INDIRECTO

El método indirecto es una técnica para cocinar cortes grandes de carne como asados, aves o costillares. Como su nombre lo indica, la comida no se cocina directamente sobre el calor, sino que se cocina mediante aire caliente que circula alrededor de la misma. El método de cocción indirecta se basa en un ajuste bajo de temperatura con la tapa de la parrilla cerrada.

COCINANDO DE FORMA INDIRECTA CON UN ASADOR PARA POLLO

Al utilizar un asador para pollo, los jugos que gotean caerán y se mezclarán con el contenido de la bandeja colectora. La mezcla se calienta y se evapora, impregnando automáticamente la comida.

- Vierta agua u otros líquidos de cocción en la bandeja colectora. Le recomendamos jugos de frutas como limón, naranja, piña, arándanos o manzana y el vino tinto o blanco, o la cerveza para agregar sabor. Las especias, hierbas y verduras aromáticas como la cebolla y el ajo también agregan sabor.
- Precaliente la parrilla en HIGH, luego reduzca el calor a MEDIUM o MEDIUM / LOW.
- ¡Nunca deje que se seque la bandeja colectora! A medida que la mezcla de la bandeja colectora se calienta, la evaporación causará una disminución en la cantidad de líquido de la bandeja. Revise a menudo la bandeja colectora y use una jarrita o un accesorio para adobar, para agregar más líquido caliente.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y DE LIMPIEZA

Lávala a mano con un detergente suave y agua caliente, o colóquela en el lavavajillas.

69132 HÄHNCHENBRATGESTELL

FUNKTIONEN

Für eine lange Lebensdauer aus massivem Edelstahl angefertigt. Die massive Edelstahlkonstruktion hat Platz für Dosen bis zu 500 ml, während die Pfanne als stabiler Aufsatz und als Auffangschale dient.

MONTAGEANLEITUNGEN

Stecken Sie die Enden des Drahtgestells mit der kleinen Rillennute am oberen Ende des Gestells in den Boden der Pfanne. Stecken Sie das zweite Drahtgestell in die zwei restlichen Löcher im Aufsatz. Bringen Sie beide Gestelle in die senkrechte Position, damit die Drahtgestelle miteinander verbunden werden.

INDIREKTES GRILLEN

Die indirekte Methode ist für größere Fleischstücke, wie Braten, Geflügel oder Rippen geeignet. Wie der Name sagt, wird nicht direkt über der Glut, sondern mit um das Grillgut zirkulierender Heißluft gegrillt. Beide indirekte Grillmethoden basieren auf niedrigeren Temperaturen und geschlossenem Grill. Eine Fettpfanne kann für mehr Saftigkeit und als direkter Hitzeschutz unter den Rost gesetzt werden.

INDIREKTES GRILLEN MIT FETTPFANNE

Bei der Fettpfannenmethode vermischen sich Saft und Fett des Bratens mit dem Fettpfanneninhalt. Die heiße Mischung verdampft und hält den Braten automatisch feucht.

- Füllen Sie je nach Art des Bratens Wasser oder eine Bratensoße in die Fettpfanne. Fruchtsäfte, wie Zitronen-, Orangen-, Ananas-, Preiselbeer- oder Apfelsaft, Rot- oder Weißwein, bzw. Bier sind empfehlenswerte Geschmacksverbesserer. Gewürze, Kräuter und aromatische Gemüse, wie Zwiebel und Knoblauch können ebenso den Geschmack anreichern.
- Heizen Sie den Grill auf HÖCHSTER Stufe vor und stellen ihn dann auf MITTEL bzw. MITTEL / SCHWACH.
- Lassen Sie die Fettpfanne auf keinen Fall austrocknen! Wenn die Mischung in der Fettpfanne aufheizt, verdampft sie und der Saft in der Pfanne verdunstet. Prüfen Sie daher die Fettpfanne häufig und füllen vorsichtig mehr heiße Flüssigkeit nach.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Mit einem milden Spülmittel und warmem Wasser von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.