



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 on Medium heat.

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

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

Empty 1/2 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.

Thread the diffuser cone onto the roasting pan, place the beer can in the stainless steel diffuser or pour the beer directly into the diffuser. Place the chicken on the assembled roaster and add vegetables, herbs and spices around the chicken. Pour in a liquid to steam the vegetables and add flavor and aroma such as more beer, water, or a fruit juice.

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

Préchauffez votre barbecue à température moyenne.

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.

Vissez le cône diffuseur sur la rôtissoire, placez la canette de bière à l'intérieur du diffuseur en acier inoxydable ou versez la bière directement à l'intérieur du diffuseur. Placez le poulet sur la rôtissoire assemblée puis y ajouter des légumes, des herbes et des épices. Versez du liquide pour cuire les légumes à la vapeur et y ajouter une saveur et des arômes comme de la bière, de l'eau ou du jus de fruit.

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 el asador a una temperatura mediana.

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.

Enrosque el cono difusor sobre la bandeja asadora, coloque la lata de cerveza en el difusor de acero inoxidable o vierta la cerveza directamente dentro del difusor. Colocar el pollo sobre el rostizador y agregar verduras, hierbas y especias alrededor del pollo. Vierta algún líquido para cocinar las verduras al vapor y agregar algo para mayor sabor y aroma como más cerveza, agua o jugo de fruta.

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

Wärmen Sie das Grillgerät bei mittlerer Hitze 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

69133 CHICKEN ROASTER

FEATURES

Crafted of heavy duty stainless steel and built to last. The stainless difuser cup can be filled with any liquid, not just beer, to roast succulent chicken every time. The catch pan that collects the chicken drippings, can hold aeromatic vegetables to create a great gravy base. Use the catch pan on its own for roasting vegetables. Try roasting a chicken indirectly as follows.

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 methods both rely on lower heat settings with the lid of the barbecue closed. A drip pan can be used under the rack to increase moisture and block direct heat from the burners.

COOKING INDIRECTLY WITH A DRIP PAN

With the drip-pan method 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.

- Place a drip pan on top of the heat media and position it so that it sits underneath the center of the meat you are preparing.
- Pour water or other cooking liquids into the drip pan, depending on what you are cooking. 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.

The Broil King chicken roaster is easy to assemble and disassemble. Simply thread the stud in the middle of the roasting pan into the nut on the base of the diffuser cup, tighten until snug.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69133 RÔTISSOIRE POUR POULET

CARACTÉRISTIQUES

Fabrication en acier inoxydable robuste et conçue pour durer. La tasse en inox du diffuseur peut être remplie avec n'importe quel liquide.

GRILLADE PAR CHALEUR 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 de l'air à haute température circulant autour de ceux-ci. Les méthodes de cuisson indirecte utilisent des degrés de température modérés et nécessitent que le couvercle du gril soit fermé. Une lèchefrite peut être utilisée sous la grille pour augmenter le taux d'humidité et pour empêcher la chaleur directe d'atteindre les brûleurs.

CUISSON PAR CHALEUR INDIRECTE EN UTILISANT UNE LÈCHEFRITE

Dans le cas de la méthode employant une lèchefrite, 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.

- Déposez la lèchefrite sur l'élément et assurez-vous qu'elle est directement sous la viande que vous allez cuire.
- Versez de l'eau ou tous autres liquides de cuisson dans la lèchefrite, selon ce que vous cuisinez. Les jus de fruits, tels que du jus de citrons, d'oranges, d'ananas, de canneberges ou de pommes, 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 gril à ÉLEVÉ, puis réduisez le feu entre MOYEN et MOYEN/BAS.
- Assurez-vous qu'il y est 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 présente 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.

La rôtissoire pour poulet de Broil King est facile à assembler et à désassembler. Vous n'avez qu'à visser le goujon au centre de la rôtissoire et dans l'écrou sur la base de la tasse du diffuseur jusqu'à ce que tout soit bien serré.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69133 ROTIZADOR PARA POLLO

CARACTERÍSTICAS

Hecho de acero inoxidable resistente y construido para durar. La tapa inoxidable del difusor se puede llenar con cualquier líquido.

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. Se puede usar una bandeja colectora debajo del estante para aumentar la humedad y bloquear el calor directo de los quemadores.

COCINANDO DE FORMA INDIRECTA CON UNA BANDEJA COLECTORA

Con el método de la bandeja colectora, 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.

- Coloque la bandeja colectora encima de la fuente de calor de forma que quede en el centro de la carne que esté preparando.
- Vierta agua u otros líquidos de cocción en la bandeja colectora, dependiendo de lo que esté cocinando. 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 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

El rotizador para pollo de Broil King es fácil de desarmar y armar. Simplemente enrosque el soporte del medio de la bandeja asadora en la tuerca de la base de la tapa del difusor y ajústelo bien.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69133 HÄHNCHENBRATGESTELL

FUNKTIONEN

Der Hähnchen Bräter ist aus hochwertigem Edelstahl und für eine lange Lebensdauer angefertigt. Zum Grillen eines saftigen Hähnchens können außer Bier auch andere Flüssigkeiten in den rostfreien, langlebigen Diffusor Behälter gefüllt werden. Als Grundlage für eine würzige Soße, kann die Fettpfanne das Fett des Hähnchens auffangen und gleichzeitig schmackhaftes Gemüse garen. Die Fettpfanne kann auch eigens zum Rösten von Gemüse verwendet werden. Ein Hähnchen kann auf folgende Weise indirekt geröstet 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.

- Stellen Sie eine Fettpfanne so über das Heizmedium, dass sie sich unterhalb der Mitte des Bratens, den Sie grillen, befindet.
- 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

Waschen Sie mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.

Der Hähnchenröster von Broil King kann leicht zusammen- und auseinandergebaut werden. Die Schraube einfach in die Mitte des Rösters und in die Mutter am Sockel des Diffusor Behälters schrauben und handfest anziehen.