



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

SICILIAN BARBECUED CHICKEN

- 2 cloves garlic, minced
- ½ tsp kosher salt
- 1 tbsp butter, at room temperature
- ¼ tsp hot pepper sauce
- 2 lb chicken, cut into bite sized pieces
- 1 lemons, squeezed
- 1 oranges, squeezed and zested
- ¼ cup olive oil
- 1 tbsp orange liqueur
- 1 tbsp barbecue sauce
- ½ cup black olives
- 1 lemons, halved, and fresh parsley for garnish

Mash the garlic, salt, butter and hot pepper sauce together in a bowl to make a paste. Spread under and over the skin of the chicken pieces.

Preheat gas grill on HIGH, then reduce heat to LOW brush topper with vegetable or olive oil to prevent sticking. Place chicken pieces on the topper and cook, turning occasionally, for 30 - 45 minutes.

Meanwhile, in a large, deep bowl, whisk together the lemon and orange juices, orange zest, olive oil, citrus liqueur and barbecue sauce. Stir in olives.

Add the hot, cooked chicken pieces to the bowl and turn them in the dressing. Serve the chicken, its dressing and the olives garnished with parsley and lemon halves.

POULET BARBECUE À LA SICILIENNE

- 2 gousses d'ail, émincées
- ½ c. à thé de sel cachet
- 1 c. à soupe de beurre, à la température ambiante
- ¼ c. à thé de sauce aux piments forts
- 2 lb de poulet, coupé en petits morceaux
- Jus d'un citron
- Jus et zeste d'une orange
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de liqueur d'orange
- 1 c. à soupe de sauce barbecue
- ½ tasse d'olives noires
- 1 citron, coupé en deux et persil frais pour la garniture

Dans un bol, piler ensemble l'ail, le sel, le beurre et la sauce aux piments forts, afin d'obtenir une pâte. Étendre cette pâte sous et sur la peau des morceaux de poulet.

Préchauffer le barbecue à température ÉLEVÉE, puis réduire le feu à température BASSE; badigeonner la surface de cuisson d'huile végétale ou d'huile d'olive pour éviter que les aliments collent. Déposer les morceaux de poulet dans le poêlon afin de les cuire, en les tournant de temps à autre, pendant 30 à 45 minutes.

Ajouter les morceaux de poulet cuits et chauds au mélange dans le bol et bien enrober de marinade. Servir le poulet, la sauce et les olives, le tout garni de persil et de portions de citron.

POLLO ASADO A LA SICILIANA

- 2 dientes de ajo, picados
- ½ cucharadita de sal gruesa
- 1 cucharada de manteca a temperatura ambiente
- ¼ cucharadita de salsa picante
- 2 libras de pollo, cortado en cubitos
- 1 limón exprimido
- 1 naranja exprimida y rallada
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de licor de naranja
- 1 cucharada de salsa BBQ
- ½ taza de aceitunas negras
- 1 limón cortado al medio y perejil fresco para adornar

Mezclar el ajo, la sal, la manteca y la salsa picante en un tazón para hacer la pasta. Untar por arriba y por debajo de la piel de los trozos de pollo.

Precalentar la parrilla a gas en HIGH, luego reducir el calor a LOW, recubrir las rejillas con aceite vegetal o de oliva para evitar que se pegue. Colocar los trozos de pollo en la rejilla y cocinarlos, dándolos vuelta ocasionalmente, por 30-45 minutos.

Mientras tanto, en un tazón grande y profundo, mezclar el jugo de limón y de naranja, las ralladuras de naranja, el aceite de oliva, el licor y la salsa BBQ. Agregar las aceitunas.

Agregar los trozos de pollo cocidos calientes al tazón y revolverlas en el condimento. Servir el pollo, su condimento y las aceitunas adornadas con perejil y el limón cortado.

SIZILIANISCHES GRILLHÄHNCHEN

- 2 gehackte Knoblauchzehen
- ½ TL koscheres Salz
- 1 EL weiche Butter (Zimmertemperatur)
- ¼ TL pikante Pfeffersauce
- 900 g Hähnchen, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 ausgepresste Zitrone
- 1 ausgepresste Orange, geriebene Orangenschale
- 60 ml Olivenöl
- 1 EL Orangenlikör
- 1 EL Barbecue-Sauce
- 75 g schwarze Oliven
- 1 halbierte Zitrone und frische Petersilie zum Garnieren

Pürieren Sie den Knoblauch, Salz, Butter und pikante Pfeffersauce in einer Schüssel zu einer Paste. Verteilen Sie die Paste unter und über der Haut der Hähnchenstücke.

Den Gasgrill auf HOCH vorheizen und dann auf NIEDRIG reduzieren. Die Grill Topper Grillpfanne mit Pflanzen- oder Olivenöl einpinseln, um ein Anhaften zu vermeiden. Die Hähnchenstücke auf den Grill Topper legen, gelegentlich wenden und 30-45 Minuten lang garen lassen.

Unterdessen in einer großen, tiefen Schüssel die Zitronen- und Orangensäfte, geriebene Orangenschale, Olivenöl, Orangenlikör und Barbecue-Sauce verquirlen. Dann die Oliven hineinrühren.

Geben Sie die heißen, garen Hähnchenstücke in die Schüssel und bedecken Sie sie mit der Soße. Servieren Sie das Hähnchen mit der Soße und den Oliven, garniert mit der Petersilie und den Zitronenhälften.



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69720 FLAT GRILL TOPPER

DIRECT GRILLING

The direct grilling method involves cooking the food on the grids directly over the flame.

We recommend direct grilling for most single-serving items such as steaks, chops, burgers, kebabs and vegetables, or any other quick-cooking foods.

Direct grilling in a wok, or grill topper is recommended for delicate items such as fish and seafood, as well as smaller items such as chopped vegetables and small pieces of meat.

Place topper directly on grids over medium-high heat.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Coat with light oil to prevent food from sticking.

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



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69720 PLAT TOUT USAGE POUR BARBECUE

CUISSON PAR CHALEUR DIRECTE

La méthode de cuisson par chaleur directe est une méthode par laquelle les aliments sont cuits sur une grille située directement au-dessus des flammes.

Nous recommandons cette méthode pour la cuisson de la plupart des aliments destinés à être consommés par une personne, donc de formats plus réduits, tels que les biftecks et les côtelettes, les hamburgers, les brochettes de viandes et de légumes, ainsi que tous autres aliments à cuisson rapide.

Il est recommandé d'utiliser un wok ou tous autres outils de cuisson lors de la cuisson d'aliments délicats, tels que les poissons ou les fruits de mer, ainsi que les aliments coupés plus finement, tels que des légumes ou de la viande émincée.

Placez la casserole, ou tous autres outils de cuisson, sur la grille de cuisson à feu moyen-élevé.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Couvrir la surface du wok d'huile légère afin que les aliments n'y collent pas.

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



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69720 BANDEJA PLANA PARA PARRILLA

ASADO DIRECTO

El método de asado directo implica cocinar la comida en las rejillas directamente sobre la llama.

Recomendamos asado directo para la mayoría de las porciones individuales como filetes, chuletas, hamburguesas, brochetas y verduras o para cualquier otra comida de cocción rápida.

Se recomienda el asado directo en un wok o una bandeja para parrilla en el caso de artículos delicados como el pescado y los mariscos, así también como para trozos pequeños como verduras picadas y pequeños trozos de carne.

Coloque la bandeja para parrilla directamente sobre las rejillas con temperatura media-alta.

INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Recúbrala con aceite liviano para evitar que se pegue la comida.

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



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

69720 FLACHE GRILLPLATTE

DIREKT GRILLEN

Bei der direkten Grillmethode wird das Grillgut direkt über der Flamme auf dem Rost gegrillt.

Wir empfehlen das Direktgrillen für die meisten Einzelportionen, wie Steaks, Kottlets, Burgers, Kebabs und Gemüse, bzw. jedes andere schnellgarende Gericht.

Für empfindliche Gerichte, wie Fisch und Meeresfrüchte sowie kleine Stücke z.B. Gemüsescheiben oder kleine Fleischstücke empfehlen wir das Direktgrillen im Wok oder Grillaufsatz.

Stellen Sie die Auflage direkt auf den Rost bei mittlerer Hitze.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Bestreichen Sie das Grillgut leicht mit Öl damit es nicht klebt.

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