



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

SICILIAN BARBECUED CHICKEN

- 4 Cloves garlic, minced
- 1 Teaspoon kosher salt
- 2 Tablespoons butter, at room temperature
- ½ Teaspoon hot pepper sauce
- 4 Lbs chicken wings
- 2 Lemons, squeezed
- 2 Oranges, squeezed and zested
- ½ Cup olive oil
- 2 Tablespoons orange liqueur
- 2 Tablespoons barbecue sauce
- 1 Cup black olives
- 2 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 wings.

Preheat gas grill on HIGH, then reduce heat to LOW, hang the chicken legs and wings from the rack, then place the drip tray on the grill and the wing rack in it. Fill the drip tray with water or juice and check it occasionally to ensure it does not go dry, cook for 30 to 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 wings to the bowl and turn them in the dressing. Serve the chicken, its dressing and the olives garnished with parsley and lemon halves.



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

POULET RÔTI SICILIEN

- 4 gousses d’ail, émincées
- 1 c. à thé de sel kascher
- 2 c. à soupe de beurre, à la température ambiante
- ½ c. à thé de sauce aux piments forts
- 4 lb d’ailes de poulet
- 2 citrons, pressés
- 2 oranges, pressées et zestées
- ½ tasse d’huile d’olive
- 2 c. à soupe de liqueur à l’orange
- 2 c. à soupe de sauce barbecue
- 1 tasse d’olives noires
- 2 citrons, coupés en deux et du persil frais pour la garniture

Dans un bol, veuillez mettre en purée l’ail, le sel, le beurre et la sauce aux piments forts pour former une pâte. Veuillez étendre le mélange sous et par-dessus la peau des ailes de poulet.

Préchauffez le barbecue au gaz à température ÉLEVÉE, puis réduisez à température BASSE; suspendez les cuisses de poulet et les ailes sur le support, placez la lèchefrite sur le barbecue et le support pour ailes de poulet sur le plateau. Remplissez la lèchefrite avec de l’eau ou du jus et vérifiez-la occasionnellement pour vous assurer qu’il y ait toujours du liquide; faites cuire de 30 à 45 minutes.

Entre-temps, dans un grand bol profond, fouettez ensemble le jus de citron, le jus d’orange, le zeste d’orange, l’huile d’olive, la liqueur aux agrumes et la sauce barbecue. Ajoutez les olives.

Ajoutez les ailes de poulet cuites et chaudes au bol et mélangez-les pour les recouvrir. Servez le poulet, la sauce et les olives avec du persil et les moitiés de citron comme garniture.



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

POLLO ASADO A LA SICILIANA

- 4 Dientes de ajo, picados
- 1 Cucharadita de sal grue
- 2 Cucharadas de manteca a temperatura ambiente
- ½ Cucharadita de salsa picante
- 4 Libras de alas de pollo
- 2 Limones exprimidos
- 2 Naranjas exprimidas y ralladas
- ½ Taza de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de licor de naranja
- 2 Cucharadas de salsa BBQ
- 1 Taza de aceitunas negras
- 2 Limones cortados 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 las alas de pollo.

Precalentar la parrilla en HIGH, bajar el fuego a LOW, colgar las patas y las alas de pollo en el soporte, colocar la bandeja colectora en la parrilla y el soporte arriba de ella.Llenar la bandeja colectora con agua o jugo y controlar ocasionalmente que no se seque. Cocinar durante 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 las alas de pollo cocidas calientes al tazón y revolverlas en el condimento. Servir el pollo, su condimento y las aceitunas adornadas con perejil y los limones cortados.



Broil King®
Great Barbecues Every Time
www.broilkingbbq.com

GRILLHÄHNCHEN AUF SIZILIANISCHE ART

- 4 Knoblauchzehen, zerhackt
- 1 Tl koscheres Salz
- 2 El Butter, Raumtemperatur
- ½ Tl scharfe Pfeffersauce
- 1800 g Hähnchenflügel (Chicken Wings)
- 2 ausgepresste Zitronen
- 2 Orangen, ausgepresst und geriebene Schale
- 120 ml Olivenöl
- 2 El Orangenlikör
- 2 El Grillsauce
- 1 Tasse schwarze Oliven
- 2 Zitronen, halbiert und frische Petersilie zum Garnieren

Knoblauch, Salz, Butter und scharfe Pfeffersauce in einer Schüssel zu einer Paste vermischen. Die Hähnchenflügel damit einpinseln.

Den Grill auf HOHER Temperatur vorwärmen, dann auf niedrig reduzieren, die Hähnchenschenkel und -flügel auf das Gestell hängen und die Auffangschale mit dem Gestell auf den Grill stellen. Die Auffangschale mit Wasser oder Saft füllen und ab und zu nachsehen, dass sie nicht austrocknet; zwischen 30 und 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Zitrone, den Orangensaft, die geriebene Orangenschale, den Orangenlikör und die Grillsauce in einer großen, tiefen Schüssel mischen. Die Oliven dazugeben. Die heißen, fertig gegarten Hähnchenflügel in die Schüssel geben und in der Sauce umrühren. Das Hähnchen, die Sauce und die Oliven mit Petersilie und den Zitronenhälften garnieren.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



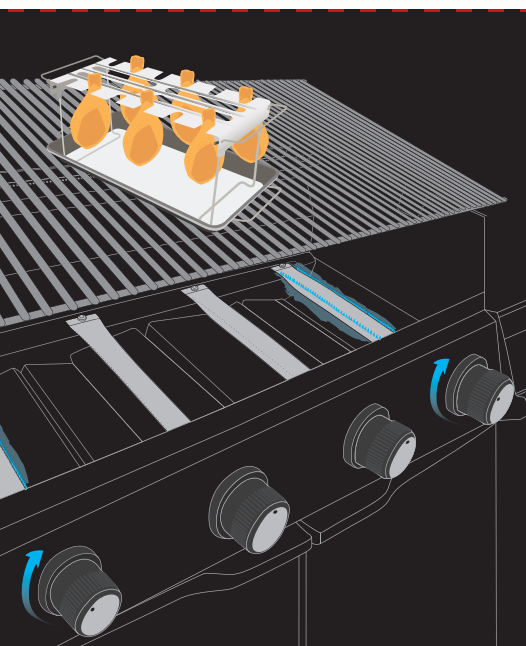
Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

64152 WING RACK

INSTRUCTIONS

To use the chicken leg and wing rack fold out the legs until they spring lock into place. The drip pan both collects the dripping from the chicken wings that can so often turn into flare ups without a pan and it also adds moisture through steam while cooking. Be sure to keep a suitable amount of liquids in the pan while cooking the wings. The stainless wing rack and pan are easy to clean; squeeze the top of the fold down leg inward until they can be removed from the rack. Try roasting wing 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.

64152 SUPPORT À AILES DE POULET

DIRECTIVES

Pour utiliser le support à cuisses et ailes de poulet, dépliez les pattes jusqu'à ce qu'elles soient verrouillées. La lèchefrite recueille la graisse provenant des ailes de poulet laquelle peut s'embraser s'il n'y a pas de lèchefrite; cela permet également d'ajouter de l'humidité grâce à la vapeur émise pendant la cuisson. Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la lèchefrite lors de la cuisson des ailes de poulet. Le support en acier inoxydable pour ailes de poulet est facile à nettoyer; vous n'avez qu'à presser vers l'intérieur le haut des pattes pliantes jusqu'à ce qu'elles puissent être sorties du support.

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 grill 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 grill à ÉLEVÉ, puis réduisez le feu entre MOYEN et MOYEN/BAS.
- Assurez-vous qu'il y a 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.

64152 SOPPORTE PARA ALAS DE POLLO

INSTRUCCIONES

Para usar el soporte para patas y alas de pollo despliegue las patas hasta que se traben en su lugar. La bandeja colectora acumula la grasa de las alas de pollo que normalmente producen llamaradas y también agrega humedad en forma de vapor mientras cocina. Asegúrese de mantener una cantidad suficiente de líquido en la bandeja mientras cocina las alas. El soporte y la bandeja inoxidables son fáciles de limpiar. Presione entre sí las patas plegables para sacarlas del soporte.

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.

64152 GESTELL FÜR CHICKEN WINGS

ANLEITUNG

Zur Benutzung des Hühnerschenkel- und Flügelgestells werden die Beine des Gestells ausgeklappt bis der Verschluss einrastet. Die Fettpfanne sammelt das Bratenfett der Chicken Wings, die ohne die Pfanne öfters aufflammen können, und sorgt während des Garens auch für durch Dampf entstehende Feuchtigkeit. Es ist darauf zu achten, dass die Fettpfanne während des Garens der Wings eine angemessene Menge von Flüssigkeit enthält. Das rostfreie Flügelgestell und die Fettpfanne sind leicht zu reinigen; die Oberseite des Gestells wird nach unten gedrückt und die Beine werden nach innen geklappt, bis sie vom Gestell abgenommen werden können.

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.