



Grillpfirsich

geräuchert mit den African Cocoa Smoke Crunches



Zutaten:

Ganze Pfirsiche (nach belieben)
Matadors BBQ Cocoa Crunches
Weiße Schokolade (nach belieben)
Sahne (nach belieben)
Rosa Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst den Kohlegrill anheizen und eine Handvoll Crunches auf die glühende Kohle verteilen.
2. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der Fruchseite auf die direkte Hitze im Grill legen. Mit einem Edelbrand nach Wahl die Pfirsiche etwas flambieren und dann die Pfirsiche in die indirekte Zone legen und etwa eine viertelstunde smoken.
3. Pfirsiche rausholen und abkühlen lassen. Dann weiße Schokolade nach belieben drüberreiben und nach belieben Sahne dazugeben.
4. Am Ende eine prise Rosapfeffer über die Pfirsiche geben.
5. Für den besonderen Touch empfehlen wir die Grillpfirsiche kurz vor dem Servieren mit der Matadors BBQ Smoke Gun einzuräuchern.

Guten Appetit!