

Kiełbasa z grilla na węglu drzewnym

Składniki

- 8 kiełbasek
- 4 duże ziemniaki
- 2 kolby kukurydzy

Składniki na masło czosnkowe

- 100 g zimnego masła
- 3 ząbki czosnku
- Świeże oregano
- Pieprz cayenne

Przygotowanie:

1. Dobrej jakości węgiel drzewny rozpalamy w kominie (rozpalamy cały komin węgla), aby uzyskać jak najwyższą temperaturę. Brykiet przesypujemy do grilla węglowego, jeżeli korzystamy z modeli **Weber** – węgiel wsypujemy do koszy na węgiel Char-Basket.
2. Przygotuj wszystkie składniki dania oraz dobrej jakości kiełbasę na grilla. Kukurydzę najlepiej grilluj z liśćmi.
3. Na rozżarzonym węglu umieszczamy **4 duże ziemniaki**. Grillujemy je przez **30 minut** pod zamkniętą pokrywą grilla. W tym czasie kilka razy podnosimy pokrywę i odwracamy ziemniaki na drugą stronę. Po upływie **30 minut** sprawdź ziemniaki za pomocą noża – jeśli ostrze łatwo przechodzi, tzn. że ziemniaki są już gotowe.
4. Miękkie ziemniaki przekładamy w strefę grillowania pośredniego, czyli układamy je między koszami Char-Basket. Będą się tu grillowały jeszcze około **1 godziny** (czyli łącznie potrzebujemy **1,5 h**).
5. Bezpośrednio na węglu w koszach układamy **2 kolby kukurydzy**, najlepiej jeszcze w liściach. Grillujemy je przez **10 minut**.
6. Po tym czasie przekładamy ją w strefę temperatury pośredniej. Zostawiamy je tutaj na **5 minut**.
7. Kiełbasę układamy bezpośrednio na węglu i grillujemy bardzo krótko, **około 2 minut** pod zamkniętą pokrywą, przewracając na drugą stronę.
8. Po kilku minutach kiełbaski przekładamy w strefę grillowania pośredniego.
9. W tym czasie przygotowujemy dodatek w postaci masła: czosnek siekamy, przekładamy do miski z masłem, doprawiamy pieprzem cayenne i wsypujemy posiekane oregano. Całość dokładnie mieszamy.

10. Gotowe kiełbaski, ziemniaki i kukurydzę wyjmujemy z grilla i przekładamy na deskę lub talerze.
11. Na ziemniakach układamy przygotowane wcześniej masło i smarujemy nim kukurydzę.
12. **Kiełbasa z grilla na węgla drzewnym gotowa!**