

14 kg-Frili ca. drei Tage in Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Wacholder, Knoblauch, Senf, Honig und Öl eingelegt.
Anschließend drei bis vier Stunden auf/in den Kugelgrill...regelmäßig mit drei bis vier Liter Wasser und Brühe oder Bier aufgießen...fertig...lecker!





Deshlab schieße ich auch Frilis in dieser Gewichtsklasse. Allerdings sollten auch Frilis der 20 kg-Klasse grillbar sein.