



Pulled Chicken Burger (Dutch Oven)

Die Hähnchenbrustfilets am Vortag mit der BBQ Gewürzmischung einreiben und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank lagern, damit sich der Rub gut entfalten kann.

Ich persönlich nutze meinen selbstgemachten Rib Rub für das Pulled Chicken. Den gleichen Rub nutze ich auch für meine Spareribs aus dem Dutch Oven. Es kann natürlich jede handelsübliche Gewürzmischung genommen werden, am Besten probiert ihr euch etwas durch.

Den eingeöhlten Dutch Oven herrichten. Gemüsezwiebeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit den Zwiebeln den Boden auslegen und das Bier hinzufügen. Die Hähnchenbrustfilets darauf verteilen und darauf achten das kein Kontakt mit dem Boden, der Wand oder dem Deckel besteht. Wenn Kontakt besteht verbrennt das Fleisch an dieser Stelle!

Bei einem 10" Dutch Oven braucht ihr 6 Kohlen darunter und 12 Kohlen auf dem Deckel. Das Pulled Chicken braucht etwa 2 Stunden bis es fertig ist. Ich schaue immer nach 1 Stunde kurz nach und gebe, falls nötig, noch etwas Bier dazu.

Durch die Räucherammer in meinem Grillkamin kann ich, während das Pulled Chicken vor sich hin köchelt, meine Chorizo räuchern. Wer das allerdings nicht hat, kann die Chorizo einfach auf dem Grill anbraten, schmeckt genauso lecker!

Nach 2 Stunden das Chicken aus dem Dutch Oven nehmen, zerrupfen und falls zu trocken mit BBQ Soße vermischen. Die Chorizo, geräuchert oder gegrillt, klein schneiden und mit dem Pulled Chicken mischen.

Burger Buns aufschneiden, mit Krautsalat und dem Pulled Chicken belegen.



Zutaten für 4 Personen:

Pulled Chicken

6	Stk	Hähnchenbrustfilet
2	Stk	Gemüsezwiebeln
½	l	Bier, dunkel
		BBQ Gewürzmischung
3	Stk	Chorizo, klein
		BBQ Soße, nach Bedarf

Außerdem

Burger Buns

(www.mestragon.de/rezepte/burger-buns/)

schneller Krautsalat

(www.mestragon.de/rezepte/schneller-krautsalat/)