Pulled-Chicken

aus dem Dutch-Oven und nicht aus dem Smoker

Zutaten:

- 2 Gemüsezwiebeln
- 3 Pfefferonen
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 Eßl. Salzasauce
- 2 Tl. Tomatenmark
- 3 Eßl. Honig
- 1 2 Eßl. Apfelessig
- 2 Tl. Salz
- 1 2 Tl. Chiliflocken
- 3-4 Eßl. Paprikapulver Edelsüss
- einige Spritzer Worcestersauce
- 2,2 Kg Hähnchenbrust
- 1 Ltr. Passierte Tomaten

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Reihenfolgen in den 12er Dutch Oven geben. 7 Briketts unten 15 Briketts oben. und ca. 3 Std. garen. Hähnchen Teile herausnehmen und Pullen (zupfen). Mit Gemüse und dem Sud vermischen und ggf. abschmecken mit einem BBQ-Rub deiner Wahl. Im Bun oder Brötchen anrichten.

Historie und Notizen:

Grillzeit: 3 Stunden 12er Dutch Oven

Tipp: mit etwas **Sour Creme** oder **BBQ-Sc.** servieren.

Für eine **Süd-Staaten** Variante könnte die Gewürzmischung "Cajun" verwendet werden

Eintopf

Essen und Mehr

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/eintopf:pulled_chicken

Last update: 25.03.2022 18:16

