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?rev=1585497862

Last update: **25.03.2022 18:16**