

Colahühnchen aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 9 Hähnchenbrüste
- 2 L
- etwas Rum hier
- 2 EL Honig
- 1 große Tasse Sojasauce
- 2 Lauch
- 6 cm Ingwer
- 4 - 5 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- Salz und Pfeffer
- 3 - 4 Chilischoten
- 1 EL Essig
- Gewürzmischung
- 5 Camembert
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Baguette
- Salat für ein Salatbett

Zubereitung:

Im ersten Schritt dieses Rezept muss ich die Hähnchenbrüste marinieren. Ich verwende im Video dafür die Marinierfunktion des , aber im Rezept gehe ich auf die herkömmliche Art ein. Zuerst würze ich die Brüste ringsum mit der Bombay Chicken Gewürzmischung und gebe sie in eine Schüssel. Dann stelle ich einen "Sud" aus Cola, ca. 100 ml Rum und 2 - 3 EL Honig her. Ich verwende hierfür gerne braunen Rum. Dieser wird in Eichenfässern gelagert, dabei verliert der ursprünglich weiße Rum Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und entwickelt dabei eine leicht bräunliche Färbung. Außerdem wird er durch diese Lagerungsform in der Regel etwas süßer. Mit diesem Sud übergieße ich die

Hähnchenbrüste und achte dabei darauf, dass sie von ihm komplett umschlossen sind. So dürfen sie nun für etwa 3 - 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

In dieser Zeit schneide ich fünf Zwiebeln in Würfel, hacke zwei Zwiebeln und die Chilis ganz fein, schneide den Lauch in Ringe, hacke den Schnittlauch in feine Röllchen, entkerne und würfle die Paprikaschoten und schäle und schneide sowohl den Knoblauch als auch den Ingwer in dünne Scheiben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit den zu starten. In ihm glühe ich 24 Briketts vor. Diese reichen bei einem Dutch Oven der dem von Petromax entspricht für ungefähr 180°C Gartemperatur und genau so viel werden wir heute benötigen. Sobald die Briketts von einer weißen Ascheschicht umhüllt sind, sind diese fertig vorgeglüht.

Zuerst gebe ich die gesamte Kohle unter den Dutch Oven, da ich starke Hitze von unten zum Anbraten der Gemüsewürfel benötige. Ist der FT9 nun heiß, gebe ich etwas Olivenöl in ihn und dünste das gesamte Gemüse außer den gehackten Zwiebeln etwas an. Nach einigen Minuten gebe ich auch schon das Cola beziehungsweise auch den Sud aus der Schüssel mit den Hähnchen und die Sojasauce zu dem gedünsteten Gemüse. Dann verteile ich die Hähnchenbrüste gleichmäßig im Dutch Oven, schließe den Deckel und verteile die Kohle neu. Die eine Hälfte der Kohlen gebe ich auf den Deckel des FT9 und die andere Hälfte lasse ich einfach unter ihm liegen. So lasse ich alles für etwa 1 - 1,5 Std. vor sich hin köcheln und nütze die Zeit für unsere feine Käsesauce.

Für genau diese Sauce zerdrücke ich alle 5 Camemberts mit einer Gabel in einer Schüssel und vermische alles mit den gehackten Zwiebeln. Jetzt muss ich alles nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und schon kann der Käse in den kleinen Dutch Oven. Hier verwende ich den. Den stelle ich einfach auf den Deckel des großen FT9 und schmelze so den Käse langsam zu einer schönen Sauce.

Schon geht es Richtung Endspurt. Ich möchte noch etwas Schärfe auf unser Sandwich bringen. Dafür mische ich in einer kleinen Schüssel 4 EL Olivenöl, 1 EL Essig, die gehackten Chilis und etwas von der Chipotle Gewürzmischung und schon haben wir alles erledigt und warten mit einem feinen Büble Bier auf unser Essen. Ab und zu sollte man den Käse noch umrühren, damit er nicht im Dutch Oven unten anbrennt.

Nach etwas mehr als einer Stunde nehme ich die Hähnchenbrüste aus dem Dutch

Oven, zupfe sie in einzelne Fasern wie bei einem Pulled Pork und schmecke sie mit dem Sud aus dem Dutch Oven ab. Nehmt dabei ruhig etwas von dem Gemüse mit zu dem gezupften Hähnchen, dass gibt so richtig Geschmack ab. Jetzt ist es an der Zeit unsere Sandwiches zu bauen.

Dafür schneide ich mir die Baguettes auf, bestreiche die Unterseite großzügig mit Gurkenrelish, verteile darauf den Salat, belege alles richtig dick mit dem gezupften Hähnchen, gebe die leckere Käsesauce darüber und schmecke alles mit der scharfen Chilisauce ab. Nun noch den Deckel drauf und in einzelne Stücke schneiden. Fertig. Ein Prachtexemplar von Sandwich, findet ihr nicht? Macht es mal nach, ihr werdet staunen. Viel Spaß dabei und lasst es euch schmecken,

euer Andy

Schaut euch doch auch mal beim Grillspezial der Allgäuer Zeitung um. Diese findet ihr unter www.all-in.de/grillen . Viel Spaß dabei.

[amd-yrecipe-recipe:57]

Colafleisch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderschmorbraten
- 1 L Cola
- 400 ml BBQ-Sauce
- 1 Glas Schattenmorellen
- 5 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer oder einen eurer Wahl
- optional 100 ml

Zubereitung:

- Zuerst wird der Rinderschmorbraten falls nötig pariert. Das heißt, ich entferne den Fettdeckel und eventuell vorhandene Sehnen.
- Nun ist es schon soweit, die Briketts können vorgeglüht und der Dutch Oven kann vorgeheizt werden. Ich verwende dafür 16 - 20 Briketts bei einem 12" Dutch Oven. Sind die Briketts durchgeglüht, gebe ich alle unter den Dutch Oven. Außerdem lasse ich den Butterschmalz im Dutch Oven heiß werden. Währenddessen schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Als nächstes brate ich das Fleisch im Dutch Oven rundherum an, dass es schön Farbe und somit Röstaromen annehmen kann. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder aus dem Dutch Oven, würze es kräftig rundherum mit einer Gewürzmischung und lege es beiseite.
- Zur gleichen Zeit gebe ich die Zwiebelwürfel in den heißen Dutch Oven und dünste diese leicht an. Sobald sie glasig sind, lege ich den Braten wieder zurück in den Dopf auf das Zwiebelbett.
- Jetzt ist es auch schon Zeit für die flüssigen Zutaten. Ich gebe nun also das Cola, den Whisky, die BBQ-Sauce und das Glas Schattenmorellen ebenfalls in den Dutch Oven, schließe den Deckel und lasse alles für etwa 3 Stunden köcheln.
- Im Laufe der 3 Stunden beobachte ich nur regelmäßig, ob noch genügend Briketts vorhanden sind. Gegebenenfalls lege ich noch welche nach. Nach Ablauf der Zeit ist das Fleisch butterweich. Colafleisch wird, ähnlich wie Pulled Pork, gezupft serviert. Die Sauce kann natürlich eingedickt und zum Essen gereicht werden. Dazu passen entweder Burger Buns, Nudeln, Kartoffeln, oder fast alles was euer Herz begehrt.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim anschauen meines Videos, beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:6]