

Pulled Chicken 2.0 - mit echtem Jack Daniels

Zutaten:

- 1 kg Hühnerbrüste
- Rub eurer Wahl ()
- BBQ Sauce eurer Wahl
- 6 cl Jack Daniels
- ca. 150 ml Cola
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

- Ganz am Anfang werden die Hühnerbrüste großzügig und gleichmäßig von allen Seiten mit der Gewürzmischung eingerieben.
- Und schon kann ich den Grill anwerfen. Ich glühe meine Briketts im vor, schaffe mir einen indirekten Bereich und regle den dann bei etwa 140°C ein. Ist dies geschehen, lege ich die gewürzten Hühnerbrüste in diesen indirekten Bereich und gebe dann auf die glühenden Kohlen.
- Während die Hühnerbrüste für die nächsten 30 Minuten in diesem feinen Whiskeyrauch zum räuchern liegen, schneide ich noch schnell die Zwiebel in Würfel und gebe diese mit dem Jack Daniels und dem Cola in einen Bräter.
- Nach wie gesagt 30 Minuten ist es dann soweit. Die Hühnerbrüste kommen zum ersten Mal aus dem Grill. Am Grill werde ich jetzt die Lüftungsschlitze ganz öffnen, damit er sich auf etwa 200°C hochregeln kann.
- Das Fleisch lege ich aber erst einmal auf ein Brett und bestreiche eine Seite großzügig mit BBQ Sauce. Erst jetzt gebe ich es in den Bräter auf das Zwiebelbett und die Flüssigkeiten.
- Nachdem ich den Bräter verschlossen habe (hat eurer keinen Deckel, nehmt einfach Alufolie und verschließt so möglichst Luftdicht euren Bräter) und der Grill auf etwa 200°C eingeregelt ist, gebe ich alles zurück in den indirekten Bereich des Grills. Dort bleibt alles für weitere 30 - 45

Minuten.

- Ist die Zeit nun abgelaufen, hole ich den Bräter aus dem Grill. Vorsicht beim Öffnen, es steigt sehr heißer Wasserdampf auf! Jetzt ist die Flüssigkeit im Bräter etwas eingedickt und alles duftet phantastisch. Ich werde jetzt nur noch schnell das Hühnerfleisch mit zwei Gabeln im Bräter zupfen und mit der Flüssigkeit vermischen und schon ist es fertig.

Aus Pulled Chicken lassen sich sehr leckere Burger machen. Außerdem finde ich leckere Wraps mit dieser Variante des Pulled Chicken auch sehr lecker. Im Video haben wir einen Burger daraus gemacht.

Jetzt wünsche ich euch viel Spaß beim Grillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:3]



Flambiertes Tomahawksteak mit Whiskey Baked Beans

Ein Tomahawksteak ist für mich schon das Oberste, was auf den Grill kommen kann und ich konnte mir diesen Traum endlich mal erfüllen. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Tomahawk
- Steakpfeffer Gewürzmischung
- 500 g rote Bohnen
- 500 g stückige Tomaten aus der Dose
- 1 Cup Jack Daniels
- 1/2 Cup Senf
- 1 Cup braunen Zucker
- 250 ml Rinderbrühe
- 3/4 Cup Ahornsirup
- 2 TBLS Worcestersoße
- 1 TBLS Tabasco
- Salz und Pfeffer
- 1 Paprika
- 6 Knoblauchzehen
- 250 gr. Bacon

- I. Als erstes schneide ich die Zwiebel und die Paprika in Würfel und hacke die Knoblauchzehen klein. Dann werden die Baconscheiben noch geviertelt und ausgelassen.
- II. Nun werden alle Zutaten in einem für den Grill geeigneten Bräter sorgfältig vermischt und der Grill vorgeheizt. In diesem benötige ich für die Baked Beans 150°C.
- III. Die Baked Beans benötigen etwa 3 - 4 Std. und sind fertig, wenn sie

schön eingedickt sind. Unter Umständen muss man nach einer Weile nochmal Rinderbrühe nachgießen.

- IV. Das Tomahawksteak mache ich heute auf meinem Anzündkamin. Dafür fülle ich ihn zu Dreivierteln mit Brikettes, starte ihn mit einem Anzündwürfel und lege meinen Gussrost oben auf den Kamin, dass dieser gleich mit aufheizen kann.
- V. Wenn die Kohlen schön rot durchgeglüht sind lege ich das Fleisch auf den Gussrost. Hier bleibt es ca. 1,5 Min. und wird dann gedreht. Nach dem Anknuspern auf dem Anzündkamin kommt das Fleisch noch bis zu einer Kerntemperatur von 56°C in die indirekte Zone des Kugelgrills.
- VI. Nach etwa 15 Min. ist unser Steak fertig und ich kann anrichten gehen.

Liebe Grüße,

Euer Andy

[affilinet_performance_ad size=728×90]