

Pulled Chicken

Zubereitungszeit:

55 Minuten + 24h Marinade + 2 Std Grillen

Zutaten für 4 Personen

3 EL Zitronensaft
4 EL Apfelessig
2 EL Tomatenmark
1 EL schwarze Pfefferkörner
3 TL Cayennepfeffer
160 ml Ahornsirup
8 Hühnerkeulen
200 g gelbe Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
300 g Cherrytomaten
2 Baguettes
6 EL Mayonnaise
150 g Salatmischung
Salz
Etwas Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Zitronensaft, Essig, Tomatenmark, schwarze Pfefferkörner, Cayennepfeffer und Ahornsirup mit 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Hühnerkeulen kalt abspülen, trockentupfen und mit der Marinade in einer Auflaufform vermischen. Abkühlen lassen und abgedeckt ca. 24 Stunden kalt stellen.

Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Keulen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten grillen, dabei zweimal Kohle nachlegen und darauf achten, dass die Grilltemperatur bei 100 °C bleibt. 2 große Handvoll Hickory Chips nach Packungsanleitung vorbereiten. Nach den 60 Minuten Grillzeit die Chips auf die Glut geben, die Keulen wenden und bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten fertig räuchern.

Währenddessen die Zwiebeln schälen und in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. Tomaten halbieren. Baguettes der Breite und der Länge nach halbieren. Hühnerkeulen vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen zupfen. Baguettes mit Olivenöl beträufeln und auf dem Rost über der Glut grillen. Danach mit Mayonnaise bestreichen und mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Pulled Chicken belegen. Salzen und pfeffern. Anrichten und servieren.

Weineempfehlung:

Kalter Weißwein oder Rosé

Kochabend:

24. Juni, 2017 / Egon