Hähnchenspieße mit Zucchinipralinen

Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrust
- 4 EL
- 1 TL fein abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL frischer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach geschmack
- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Zucchini
- 2 Mandel-Honig-Frischkäseringe
- 14 Baconstreifen

Zubereitung:

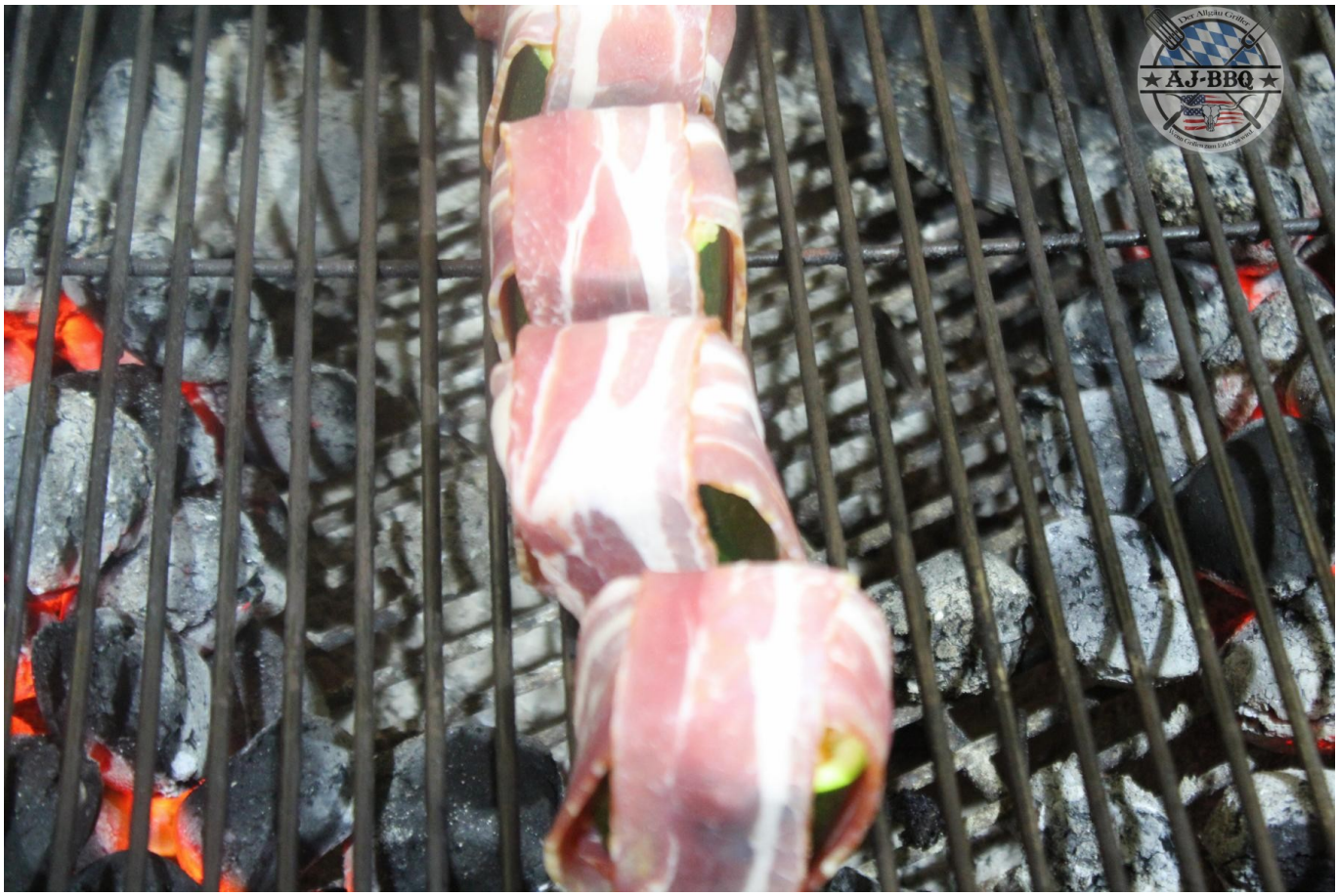
- Das Olivenöl, den Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- Die Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Dort dürfen die Hähnchenwürfel für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen.

- Nun die Zucchinienden wegschneiden und die Zucchinis in je 4 Teile teilen. Dann das Innere auskratzen, so dass eine Art Zucchinitasse entsteht.

- Diese Tasse wird jetzt mit dem Frischkäse gefüllt.

- Nun die Zucchinipralinen nur noch mit Bacon einwickeln und schon können wir den starten.

- Der Grill wird dieses Mal für indirekte Hitze vorbereitet und bei etwa 200°C eingeregelt. Sobald dies geschehen ist, können die Zucchinipralinen in den indirekten Bereich gelegt werden. Dort verbleiben sie etwa 30 Minuten. Während dieser Zeit gebe ich immer wieder Räucherspäne auf die Kohlen. Ich verwende bei diesem Rezept die Apfelholzspäne, die ich netterweisevon Alex vom Team BBQ Westallgäu zur Verfügung gestellt bekommen habe. Vielen Dank euch, die Späne sind sensationell.



- Während nun die Pralinen im Kugelgrill räuchern, steckt mann noch schnell die Hähnchenspieße. Dafür werden immer abwechselnd Hähnchenstücke und Oliven auf einen Holzspieß gesteckt.

- Und dann können auch die Spieße auf den Grill. Zuerst werden sie scharf über direkter Hitze angegrillt und dann kommen sie noch für ein paar Minuten in den indirekten Bereich. Dort können sie durchziehen, bis sie gar sind.

- Serviert werden diese Spieße mit einer wunderbaren Alabama White Sauce. Diese Sauce basiert nicht wie die meisten anderen BBQ Saucen auf Tomaten, sondern auf Mayonnaise und Essig. Dadurch passt sie hervorragend zu den süßen Zucchinipralinen, aber auch zu den Spießen. Die Ivory ist eine Sauce aus Amerika. Ich habe sie auf www.americanfood4u.de bestellt. Es gibt allerdings eine vielzahl von Rezepten im Internet, so dass man diese Sauce auch selbst herstellen kann. Ein gutes Rezept findet ihr auf: https://bbqpit.de/rezepte/alabama-white-sauce/

ALLGÄUER
BRAUHAUS
BÜBLE BIER
EDELBRAU
LILLIE'S Q BARBEQUE SAUCES & RUBS
FOR INTERNAL USE. APPLY LIBERALLY AND INGEST DAILY
IVORY
Northern Alabama Style
NET WEIGHT 17 OUNCES (482 GRAMS)
AJ-BBQ

IVORY
AJ-BBQ

Dieses Rezept ist sehr einfach gehalten aber es wird definitiv eine Geschmacksexplosion im Mund geben. Ich hoffe sehr, dass euch das Rezept gefallen hat. Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:23]

Dutch Oven One Pot Hähnchenschenkel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 1 kg Kartoffeln
- 400 ml Geflügelfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- eine Gewürzmischung nach Wahl
- eingelegte Peperonis

Zubereitung:

- Zu Anfangs werde ich die Hähnchenschenkel würzen. Dafür bestreue ich sie mit der Gewürzmischung. Für ein noch stärkeres Aroma kann das schon am Vorabend geschehen. Die Schenkel werden dann einfach über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Ich persönlich bin ja eigentlich meistens zu faul die Kartoffeln zu schälen, aber bei diesem Gericht muss ich da nun durch, da sich sonst die Schale im (DO) löst und in unserem Essen schwimmt.
- Sind die Kartoffeln dann geschält, ich sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und den Knoblauch. Die Zwiebeln schneide

ich dann in Ringe und den Knoblauch in Scheiben.
- Jetzt kann ich schon anfangen, im Dutch Oven die Zutaten zu stapeln. Auf den Boden meines DO's verteile ich gleichmäßig die Kartoffeln, schütte den Geflügelfond in den DO, streue nun die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben darüber, lege die Hähnchenschlegel darauf und verteile darüber noch die Peperonis.
- Und schon kann ich ein paar Briketts im starten. Nämlich genau 20 Stück werde ich heute für meinen 12″ DO benötigen.
- Wenn nun die Briketts glühen, gebe ich 6 Stück davon unter meinen Dutch Oven und die restlichen 14 kommen auf den mittlerweile aufgesetzten Deckel.
- Nach etwa 90 Minuten ist dann alles fertig, kann angerichtet und genossen werden. Viel Spaß mit diesem absolut simplen, aber sensationell leckeren Gericht.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:19]

Hähnchencurry in der Wassermelone gegart

Zutaten:

- 1 große Wassermelone
- 1 kg Hähnchenbrust
- 1 Bananenblatt
- 5 Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen

- Salz und Pfeffer
- 5 EL gem. Koriander
- 1/2 Bund Korianderblatt
- Olivenöl
- 3 Chilis
- Wasser
- Mehl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich einen Deckel von der Melone und höhle diese mit einem Löffel aus. Für das Rezept braucht man das Fruchtfleisch nicht und kann dieses zum Beispiel für frische Getränke oder als kleiner Snack für zwischendurch nutzen.
2. Nun werde ich noch dir restlichen Zutaten schneiden: Die Hähnchenbrust in grobe Stücke, die Tomaten halbiere ich und schneide die Hälften dann in Scheiben, die Chilischoten in Ringe, die Zwiebeln werden nur geviertelt und der Knoblauch sowie der Ingwer wird grob gehackt.
3. Alle diese Zutaten vermische ich in einer Schüssel großzügig mit Olivenöl, Korianderpulver, gezupftem Korianderblatt und Salz. Pfeffern werde ich nichts, da die Schärfe nur von den Chilis kommen soll.
4. Im nächsten Schritt wird die Melone mit dem Bananenblatt ausgelegt und anschließend mit der Hähnchenmasse gefüllt.
5. Zum Schluß gebe ich noch ein Stück des Bananenblattes oben auf die Masse und stecke den Melonendeckel mit Holzspießen fest.
6. Die Melone ist gefüllt und verschlossen, aber der Schlitz zwischen Deckel und Melone muss noch abgedichtet werden, damit der Wasserdampf im Inneren bestehen bleibt und alles schön Dünstet. Um ihn abzudichten rühre ich einfach etwas Mehl und Wasser zu einem Teig, rolle diesen zu einer Schlange aus und verschließe den Riss sorgfältig damit.
7. Nun ist es soweit! Die ersten Holzscheite werden zusammengelegt und mit Hilfe meines Feuerkorbständers und des Ringes der Feuerplatte baue ich mir einen Stand für die Melone. Hierfür eignen sich auch ohne weiteres Steine oder ähnliches. Ist die Melone dann richtig platziert, wird das Feuer entzunden.
8. Nach etwa 1,5 Stunden über offenem Feuer ist dann alles fertig und wird bei uns mit Reis und den restlichen Melonenstücken vom aushöhlen

serviert.

Ein absolutes Highlight! Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:15]

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]

Pulled Chicken vom Grill

Zutaten für das Pulled Chicken:

- 8 Hähnchenbrüste
- Hähnchengewürz eurer Wahl
- je 1 Dose Mango und Ananas in Stücken
- 1 Flasche Currysauce
- Cocktailtomaten
- 1 Zwiebel
- etwas Wasser
- Wraps

Zubereitung:

- Zuerst werden die Hähnchenbrüste gewaschen, gesäubert und mit dem Hähnchenrub gewürzt. Dafür gebe ich die Brüste in eine Schüssel, streue eine große Menge des Gewürzes darüber und massiere das Gewürz einige Minuten schön und feste in das Fleisch.
- Während das Gewürz schön in das Fleisch einziehen soll, richte ich den Grill her. Dieser wird auf 120°C eingeregelt und für indirektes Grillen vorbereitet.
- Bei erreichen der 120°C gebe ich die Brüste in diesen indirekten Bereich und räuchere alles für etwa 30 Minuten. Zum räuchern eignen sich hier hervorragend Obstgehölze wie Kirschen- oder Apfelchips. Diese Chips kommen einfach auf die Glut ohne sie zu wässern. Mein Pelletgrill macht das zum Glück aber alles selbstständig.
- Während dieser Räucherphase schäle und schneide ich die Zwiebel in Würfel und verteile sie auf zwei ofenfeste Schälen oder Bräter. Auch die Tomaten verteile ich gleichmäßig auf die beiden Schüsseln.
- In die erste der Schalen gebe ich nun die Ananasstücke und in die zweite die Mangostücke. Bei beiden kommt der Saft auch mit in den Bräter.
- Nach beenden der Räucherphase heize ich den Grill auf 200°C hoch und gebe jeweils die hälfte der Hähnchenbrüste in die Schalen mit den Früchten.
- Auf die Hähnchenbrüste kommt jetzt jeweils noch ein guter Klecks Currysauce, dann schließe ich die Bräter mit Alufolie und schon gehts wieder zurück auf den Grill. Die Alufolie soll nun bewirken, dass die Fleischstücke in der Flüssigkeit gedünstet werden und wunderbar zart werden.
- Nach etwa 1 weiteren Stunde ist unser Pulled Chicken nun fertig und kann gezupft werden.
- Wir haben das Pulled Chicken zu Wraps verarbeitet. Dafür breite ich die Wrapfladen vor mir aus, belege diese mit Salat und Paprikastückchen, gebe das Pulled Chicken darauf und rolle alles ein.
- Nun kommen die fertig gerollten Wraps nochmal für einige Minuten auf den noch heißen Grill und schon kann gegessen werden.

Viel Spaß beim nachmachen und nen guten Appetit,

euer Andy von AJ BBQ

[amd-yrecipe-recipe:10]

---

gegrillte Entenbrust in Rosa-Pfeffer-Waldbeeren Sauce

Zutaten:

- 2 Entenbrüste
- 100 g Butter
- 125 ml süßen Weißwein
- 250 g Waldbeeren
- roter und schwarzer Pfeffer (ganz)
- 250 ml Sahne
- 1 Chilischote
- 1 TL Puderzucker
- Salz

Zubereitung:

1. Zu Beginn wird die überstehende Haut und überflüssiges Fettgewebe von den Entenbrüsten entfernt. Dann kann auch schon die Hautseite im Abstand von etwa 1 cm zueinander, diagonal eingeschnitten werden. Dabei achte ich darauf, nur die Haut und das Fettgewebe und nicht das darunterliegende Fleisch einzuschneiden.
2. Nun gebe ich mir je 2 TL schwarzen und rosanen Pfeffer in den Mörser und zerstoße diesen darin grob. Diese Pfeffermischung verteile ich gleichmäßig auf der Hautseite der Entenbrüste und reibe sie intensiv in die Schnittstellen.
3. Als nächstes hacke ich die Chilli klein und kann schon den Grill anfeuern. Ich bereite ihn für direkte starke Hitze vor. Das heißt, ich gebe einen Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts in das rechte Drittel meines Kugelgrills und heize direkt über ihnen eine gusseiserne Pfanne vor.

4. Wenn die Pfanne richtig viel Temperatur angenommen hat, streue ich einen gehäuften Teelöffel Puderzucker in sie und bringe diesen zum schmelzen. In diesen geschmolzenen Zucker gebe ich als nächstes die Butter und vermische beides miteinander.
5. Ist die Butter geschmolzen und mit dem Zucker vermischt gebe ich beide Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne und lasse sie so für etwa 3 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Nach Ablauf der Zeit ziehe ich die Pfanne nur nach links im Grill, so dass sie nicht mehr über direkter Hitze steht und lasse sie weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.
6. Jetzt nehme ich die Entenbrüste aus der Pfanne und lege sie mit der Hautseite nach oben direkt auf den Grillrost in den indirekten Bereich. Die Pfanne ziehe ich derweil wieder über die Kohlen und lösche alles mit dem Weißwein und der Sahne ab und gebe die Chilli und die Hälfte der Beeren dazu. Nachdem ich alles miteinander vermischt habe, schließe ich für die nächsten 8 – 10 Minuten den Deckel und lasse alles vor sich hingaren.
7. Nach diesen 10 Minuten nehme ich die Pfanne aus dem Grill und dicke gegebenenfalls die Sauce mit Saucenbinder an. Die Entenbrüste gebe ich noch einmal kurz mit der Hautseite nach unten über direkte Hitze, damit die Haut nochmals richtig knusprig werden kann. Kurze Zeit später, bei einer Kerntemperatur von 62°C sind die Entenbrüste fertig und können zusammen mit der Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert werden.

Onepan Putenkeule vom Grill

Zutaten:

- 1 Putenkeule
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 ml Hühnerbrühe

- 750 g Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 3 Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung:

1. Als erstes werden das Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander vermischt. Damit bestreiche ich dann die Putenkeule von allen Seiten sehr großzügig. Dabei lege ich sie schon in einen hohen Bräter.
2. Dann gehts auch schon am Grill weiter. dieser wird für 200°C indirekte Hitze vorbereitet. Sind diese erreicht, kommt die Putenkeule schon mal in den Grill.
3. Dort lassen wir sie erst mal für 45 Minuten in Ruhe. Nach diesen 45 Minuten gebe ich die Hühnerbrühe in den Bräter. Außerdem bereite ich mir während dieser dreiviertel Stunde das Gemüse vor. Das heißt, die Kartoffeln werden geschält und in Spalten geschnitten, die Äpfel werden geschält, entkernt und in Würfel geschnitten und der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Die Äpfel gebe ich in den Apfelsaft, damit sie nicht Braun werden, bis wir sie brauchen.
4. Nach insgesamt 60 Minuten gebe ich nun das gesamte Gemüse und die Äpfel mit dem Apfelsaft in den Bräter, vermische alles miteinander und lege die Putenkeule oben auf.
5. So grille ich alles eine weiter Stunde, bis die Keule durch und die Kartoffeln weich sind.
6. Nach also insgesamt 2 Stunden oder einer Kerntemperatur von ungefähr 75°C ist dann alles fertig und es kann gegessen werden.

Guten Appetit,

Euer Andy

---

gegrillter Fasan mit Kartoffel-Apfel-Auflauf

Zutaten für die Fasanen:

- 2 Fasane
- 1 kg Weintrauben
- 300 g Walnüsse
- Orangensaft
- 400 ml grüner Tee
- 500 ml Madeira
- 200 ml Wildfond
- Salz und Pfeffer
- Preiselbeeren

Zutaten für den Kartoffel-Apfel-Auflauf:

- 500 g mehlige Kartoffeln, gekocht
- 500 g saure Äpfel
- 150 ml Milch
- 125 g Créme double
- 100 g Butter
- 2 TL Zucker
- 25 g Paniermehl
- Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Trauben von den Stielen gezupft und in eine Schüssel gegeben. In der Schüssel werden sie dann mit den Walnüssen vermischt.
2. Diese Trauben-Walnussmischung wird jetzt in die Bäuche der Fasanen gefüllt. Dann außen nur noch schnell mit Salz und Pfeffer würzen und fertig sind die Fasanen.
3. Nun gebe ich die Vogel auf einen erhöhten Rost in einen Bräter. In diesen gebe ich nun die Flüssigkeiten, also den grünen Tee, den Wildfond, den

Madeira und den Orangensaft. Das waren schon alle Vorbereitungen für unsere Wildvögel.

4. Der Grill wird nun auf 200°C vorgeheizt und für indirekte Hitze vorbereitet. Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, gebe ich den Bräter in den Grill und lasse alles für ca. 1 Stunde garen.
5. In der Zwischenzeit bereite ich die Beilage zu. Dafür werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Dann werden sie in etwa 30 g geschmolzener Butter in einem Topf weich gedünstet. Zum würzen nehme ich nun den Muskat und den Zucker, gebe beides zu den Äpfeln in den Topf und lasse alles schön karamellisieren.
6. Jetzt schält man die schon gekochten und wieder abgekühlten Kartoffeln und zerdrückt sie mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zusammen mit der Milch in einer Auflaufform und vermischen beides dabei zu einem schönen Brei. Dieser darf ruhig noch ein paar Klümpchen der Kartoffel haben, es wird ja schließlich kein Kartoffelpüree. Jetzt wird alles nur noch geschwind mit Salz und Pfeffer gewürzt.
7. Nun wird auf dieser Kartoffelmasse zuerst gleichmäßig die Créme double verteilt, dann die Apfelmasse. Nun wird alles nur ganz leicht untergehoben und mit dem Paniermehl bestreut. Auf diese Semmelbrösel kommen nun noch Butterflocken aus der restlichen Butter und schon kann alles zu den Fasanen in den Grill.
8. Der Kartoffelauflauf benötigt exakt die selbe Garraumtemperatur wie die Fasane. Also stellen wir es 25 Minuten vor ende der Grillzeit einfach zu ihnen in den Grill.
9. Nach insgesamt 1 Stunde Grillzeit ist dann alles fertig und kann genossen werden.

Guten Appetit

---

gefüllte Putenbrust mit

Knödelroulade aus dem Dutch Oven

Zutaten für die Putenbrust:

- 1 Putenbrust (ca. 1 kg)
- 450 g Bacon (etwa 12 Scheiben)
- 150 g Semmelbrösel
- Hühnerbrühe
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Oregano
- Der Abrieb einer Zitrone
- je 1/2 TL Salz und Pfeffer

Zutaten für die Knödel-Pilz-Roulade:

- 600 g Kartoffelbrei vom Vortag
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskat
- 170 g Pfifferlinge
- 170 g Champignons
- 250 g Baconwürfel
- 3 große Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst mache ich die Füllung für die Putenbrust. Dafür vermische ich alle Zutaten für die Putenbrust, außer den Bacon und der Pute selbst natürlich, zu einem zähen Brei. Im Anschluss wird die Pute flach mittels

Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und ausgebreitet. Nun fülle ich die Brust mit dem hergestellten Brei und achte dabei wie immer darauf, dass die Ränder frei bleiben.

2. Wenn die Füllung aufgetragen ist, rolle ich das Fleisch eng zusammen, umwickle es mit den Baconscheiben (ähnlich einem Baconnetz) und binde alles mit Küchengarn fest. Die Putenbrust ist dann bereit für den Grill.
3. Als nächstes ist die Füllung für die Knödelroulade an der Reihe. Dafür schneide ich die Zwiebeln und die Pilze klein und hacke den Schnittlauch. Dann werden die Baconwürfel in einer Pfanne ausgelassen und die Zwiebeln mit den Pilzen darin weich gedünstet. Die Butter kommt auch noch in die Pfanne. Diese sorgt für ein schönes Aroma. Als letztes gebe ich noch den Schnittlauch dazu und fertig ist die Knödel-Rouladen-Füllung.
4. Für den Teig würze ich nun das Kartoffelpüree vom Vortag mit Salz, Pfeffer und Muskat. Dann gebe ich das Mehl und die Eier dazu und knete alles, bis es einen schön geschmeidigen Teig ergibt. Diese Teig rolle ich auf einem Backpapier etwa Backblechgroß aus und gebe die Pilzmasse darauf. Auch hier achte ich wieder ganz besonders auf einen kleinen Rand, der frei bleibt. Dieser sorgt dafür, dass die Roulade später schön abschließt und nichts ausläuft. Nun rolle ich dein Teig auf, verschließe zuletzt die Enden und gebe alles in meine K8 Kastenform.
5. Weiter geht es dann endlich am Grill. Zuerst wird ein ganzer Anzündkamin Brikkets vorgeglüht. Für den Dutch Oven benötige ich 22 Stück, der Rest kann in den Kugelgrill. Wenn die Kohlen vorgeglüht sind, gebe ich noch die Sahne über die Roulade und dann kommen 8 Stück unter den Dutch Oven und 14 auf den Deckel. So ist die Knödel-Pilz-Roulade nach etwa 50 – 60 Minuten fertig.
6. Mit den restlichen Kohlen wird dann der Kugelgrill auf ca. 230°C eingeregelt. Dort nimmt die Putenbrust für ca. ebenfalls 60 Minuten in der indirekten Zone platz. Diese Putenbrust muss öfter mal gewendet werden, damit sie gleichmäßig durchgegart wird.
7. Nach etwa 60 Minuten ist dann beides zeitgleich fertig und kann genossen werden.

Beer Chicken Stew

Ihr dachtet immer, Eintopf auf dem Grill geht nicht? Falsch gedacht. Ich zeig euch, wie man einen leckeren Beer-Chicken Stew macht.

Zutaten:

- 1,5 kg Hühnchenteile
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Hähnchengewürz
- 30 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Koblauchzehen, gehackt
- 1 Pack Babykarotten
- 1 Paprika
- 1 Dose stückige Tomaten
- 0,33 L Bier
- 12 kleine Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich alles an Gemüse vorbereiten. Das heißt, die Zwiebeln und der Knoblauch werden gehackt und die Paprika wird in Würfel geschnitten.
2. In einer Schüssel werden nun Mehl und Hähnchengewürz vermischt. Darin werden die Hühnchenteile von allen Seiten großzügig paniert, oder auch gewälzt.
3. Jetzt geht es schon an den Grill. Dieser wird für 230°C indirekte Hitze vorbereitet. Gleichzeitig lässt man schon die Eisenpfanne mit heiß werden.
4. Ist die Temperatur erreicht und die Pfanne heiß, werden die zwei EL Öl in der Pfanne erhitzt und die Hähnchenteile werden darin rundherum goldbraun angebraten. Dann kommen die Hähnchenteile wieder heraus und werden beiseite gestellt.
5. Als nächstes werden die Zwiebel, der Knoblauch und die Paprika in der Pfanne angedünstet. Nach einigen Minuten kommen noch

die Karotten dazu. diese aber nur etwa 5 Minuten.

6. Dann wird alles mit dem Bier und den Tomaten abgelöscht und verrührt.
7. Wenn das getan ist, gibt man die Kartoffeln in die Pfanne und bedeckt alles mit den Hühnchenteilen. Man muss nur wirklich kleine Kartoffeln nehmen, sonst werden sie in der Grillzeit nicht durch und bleiben somit im Kern hart.
8. Nach 45 bis 60 Minuten, je nachdem wie lange die Kartoffeln zum garen benötigen, bei den 230°C ist das Stew fertig und kann genossen werden.