

Pulled Chicken in Honig-Senf Sauce aus dem Dutch Oven

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zutaten:

- 6 Hähnchenbrüste
- 2 Zwiebeln
- 500 ml Ketchup
- 2 EL Balsamico
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Honig
- 2 EL Senf
- 2 TL Worcestersauce
- 1 TL Tabasco
- 1 TL Knoblauchpulver
- je 1/2 TL Salz und Pfeffer
- Burgerbrötchen

Zubereitung:

1. Zuerst werden alle Zutaten außer die Zwiebeln und die Hähnchenbrust in einer Schüssel miteinander vermischt. Das ist unsere Honig-Senf-Sauce
2. Dann schäle ich die Zwiebeln und schneide etwa 5 mm dicke Scheiben, mit welchen ich den Boden des Dutch Ovens auslege.
3. Als nächstes lege ich die Hähnchenbrüste auf das Zwiebelbett und begieße alles gleichmäßig mit der Sauce.
4. Jetzt kann ich schon die Kohlen anheizen. 21 Briketts werden in meinem Anzündkamin vorgeglüht. Von diesen 21 Briketts kommen dann 8 unter den Dutch Oven und 13 auf den Deckel.
5. Nach etwa 4 Stunden ist dann alles fertig und die Hähnchenbrüste können "gezupft" werden. Das mache ich natürlich auch im Dutch Oven und vermische alles mit der schön einreduzierten Sauce. Im Laufe der 4 Stunden sollte man immer den Flüssigkeitsstand im Dutch Oven im Auge

behalten. Unter Umständen muss man etwas Sauce oder Ketchup nachgießen.

6. Jetzt schnell noch die Burgerbrötchen angeröstet und mit leckerer BBQ Sauce bestrichen und schon kann man essen.

Guten Appetit!