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:

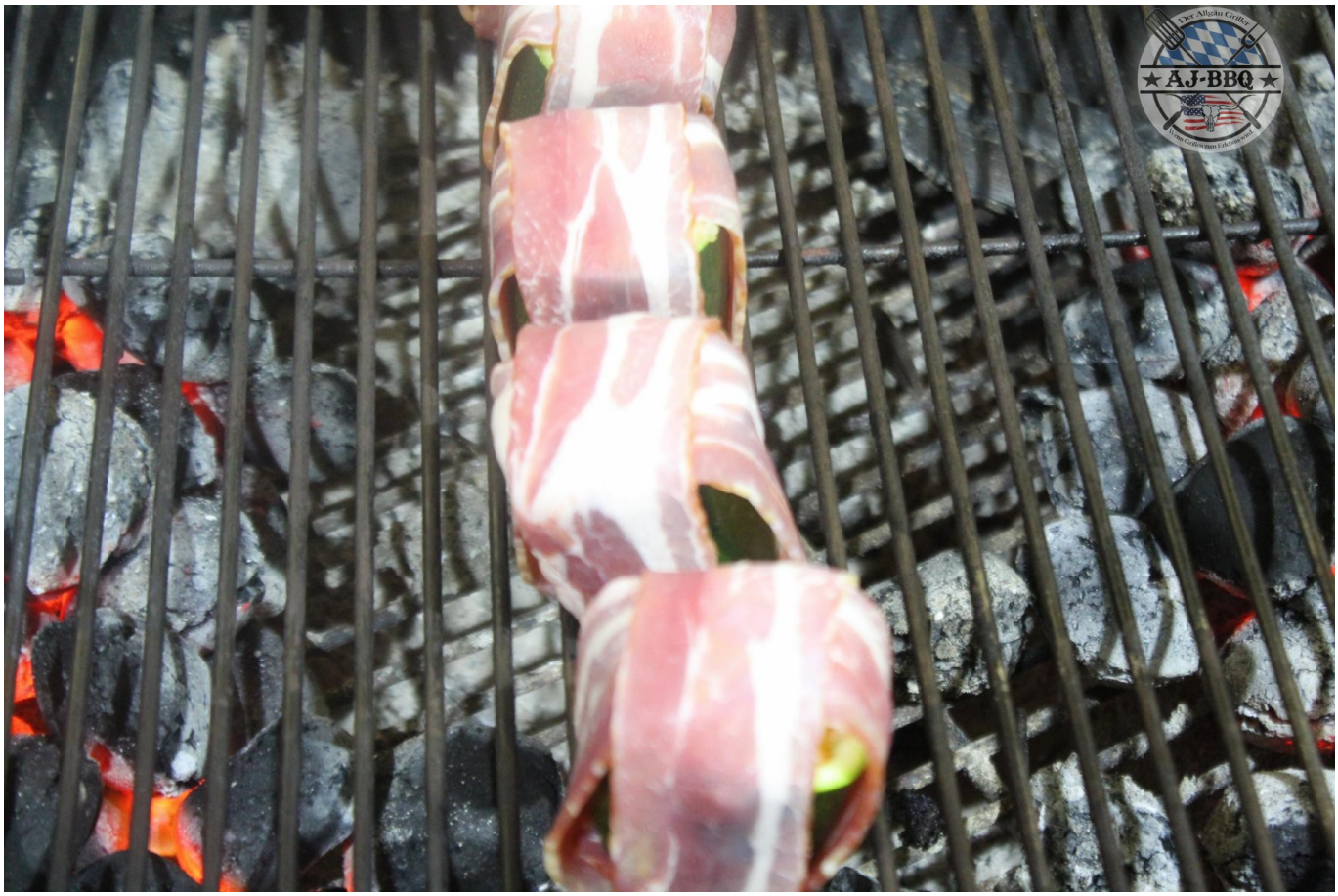
- Das Olivenöl, den Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- Die Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Dort dürfen die Hähnchenwürfel für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen.

- 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]