

# Saftige Hähnchenbrust und Kaki-Grillgemüse

## Zutaten:

500 g Hähnchenbrust  
100 g Parmesan  
250 g Polentagries  
500 ml Wasser  
500 ml Milch  
3 Rote Beete  
5 Pastinaken  
5 Kakis  
1 Beutel Rosenkohl  
Rosmarin und Thymian  
Butter  
Honig  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
Mandelblättchen  
1 Vanillieschote

## Zubereitung:

Während direkt der Grill auf 200°C vorgeheizt wird, schneide ich wie meistens zuerst einmal das Gemüse, dann habe ich das direkt hinter mir. Die Pastinaken werden geschält und der länge nach geviertelt. Den Rosenkohl halbiere und die rote Bete schneide ich in halbe Scheiben. So kommt alles in eine gusseiserne Pfanne, wird mit Olivenöl vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ist das getan, kommt diese Pfanne schon mal in den vorgeheizten Grill und dort für 30 - 45 Minuten in den indirekten Bereich, bis alles schön weich ist. Ich verwende den Traeger Timberline 1300 Pelletgrill.

Im nächsten Schritt entferne ich das Kerngehäuse der Kakis und schneide sie in schöne Schnitzel ähnlich wie bei Country Potatoes. Außerdem hacke ich noch schnell den Thymian und den Rosmarin. Somit es die ganze Schneidarbeit getan

und wir stellen das Wasser mit der Milch und dem Vanillemark sowie der restlichen Vanilleschote vermischt in einem Dutch Oven auf das Kochfeld und bringen es zum kochen. In der Zeit, welche das jetzt braucht, bis es kocht werden die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer gewürzt und schon mal neben die Pfanne in den Grill verfrachtet. Dort dürfen sie jetzt schön im Rauch zart und saftig werden. Vergesst nicht, ab und zu mal das Gemüse in der Pfanne durchzurühren.

Inzwischen sollte es im Dutch Oven schon kochen und die Vanilleschote kann wieder entfernt werden. Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen und der Polentagries kommt in den Dutch Oven. Außerdem stelle ich die Gasflamme darunter auf kleinste Stufe. Der Gries soll nicht kochen, sondern nur quellen. Sobald der Gries schön gequollen ist, kommt noch der Parmesan, die Butter, Salz und Pfeffer und Muskat dazu und wird ganz nach eigenem Gaumen damit abgeschmeckt.

Nun kommen die Kakischnitzel und der Honig, sowie die gehackten Kräuter und eine Hand voll Mandelplättchen noch in die Pfanne mit dem Gemüse. Außerdem werden die Hähnchenbrüste gedreht. Sobald dann das Gemüse nun weich, der Honig darin schön karamellisiert und die Hähnchenbrüste durch sind, sind wir auch schon fertig und es kann serviert werden.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim nachgrillen und lasst es euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:74]

---

# Gefüllte Cannelloni vom Pelletgrill

## Zutaten:

- 600 g Hähnchenbrust
- 1 Pack Cannelloni
- Je Cannelloni 2 Scheiben Bacon (hier im Video 40 Scheiben)
- rote Trauben
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

- Rispentomaten
- 1 Pack Physalis
- 2 Zwiebeln
- Honig
- Olivenöl
- Himbeeressig
- BBQ Sauce
- 3 Chilis
- 7 eingelegte Balsamicozwiebeln
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Für das heutige Rezept werde ich zuerst den Grill anheizen. Ich verwende den Traeger Pelletgrill, aber jeder andere Grill mit Deckel in dem man eine indirekte Zone erstellen kann, ist für dieses Gericht geeignet. Die heutige Temperatur sollte zwischen 170°C und 180°C liegen.

Und jetzt gehts los. Ich erstelle die Hühnchenmasse. Dafür hacke ich die Chilis und die Trauben ganz fein, schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Hühnchenbrust ebenfalls sehr fein. Diese kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden, aber Vorsicht, der sollte gekühlt sein. Außerdem werden noch schnell die in Balsamico eingelegten Zwiebeln fein gehackt und dann wird alles einfach mit Salz und Pfeffer gewürzt und gründlich vermischt. Die so entstandene Masse wird im dann einfach in die harten, noch ungekochten Cannellonis gefüllt.

Nun breite ich 2 Scheiben Bacon der länge nach leicht überlappend vor mir aus, bestreiche diese mit BBQ Sauce und rolle eine gefüllte Cannelloni darin ein. Diesen Vorgang wiederhole ich mit allen Cannellonis und dann gehts auch endlich schon an den Grill.

Dieser sollte, wie bereits erwähnt, mittlerweile seine Temperatur konstant erreicht haben und der indirekte Bereich sollte geschaffen sein. Mit indirektem Bereich meine ich natürlich eine Zone, unter der sich keine Hitzequelle wie z.B. Gasbrenner oder Kohle befindet. In dieser Zone werden nun die Cannellonis verteilt. So werden sie nun erst einmal für 40 Minuten gegrillt.

In der Zwischenzeit werde ich noch einen leckeren Salat herrichten. Für den

schneide ich eine Zwiebel in feine Würfel und lege diese in einer Salatschüssel in einem Dressing aus Öl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Honig ein. Außerdem lege ich die Rispentomaten und einige Trauben an ihren Zweigen nun noch kurz in den Grill. Diese sollen schön weich werden und fein karamellisieren.

Inzwischen sollten die Cannelloni seit 40 Minuten im Grill liegen. Dann ist es Zeit sie einmal mit BBQ Sauce zu glasieren. Dafür gebe ich auf jede Cannelloni etwas Sauce und verstreiche diese mit einem Silikonpinsel. Jetzt gebe ich nur noch schnell den Feldsalat, die Tomaten und die Trauben in die Salatschüssel, mische alles gründlich durch und schon können wir essen. Nur kurz noch die Physalis halbieren und über den Salat geben, dann kann angerichtet werden.

Dazu gibt es leckeres Weißbrot.

[amd-yrecipe-recipe:60]