

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]