

BEEF CHIEF BBQ`S „ONE POT“ PFLAUMEN CHICKEN



Unter „one pot“ versteht man ein Gericht aus nur einem Topf. Einfach schnell und lecker. Für diese Rezept benötigen Sie nur einen Dutch Oven (Gußtopf mit Deckel) oder einen handelsüblichen Topf für Ihren Küchenherd und dann kann es auch schon los gehen.

Für dieses Gericht benötigen Sie die folgenden Zutaten:

- 1 frisches Hähnchen ca. 1,0 - 1,2 kg
- frische Chili nach Geschmack
- 1 Zwiebel
- Ein gutes Olivenöl in diesem Fall Band of Chefs
- Salz von Ankerkraut (Murray River Salt Flakes)
- Pfeffer von Ankerkraut (Pfeffer Symphonie)
- 1 Bund frische 6 Kräutermischung oder alternativ 1 Dose 8 Kräuter aus dem Tiefkühlfach
- Mango Chili Soße von Lejo´s Feine Küche

Das Hähnchen wird gründlich ab gespült und trocken getupft. Anschließend geachtelt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Chilis vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Wer es etwas schärfer mag kann die Kerne ruhig mitverwenden. Die Zwiebel von der Papierhaut befreien und in Würfel schneiden. Nun die gehackten Chilis und die Kräuter mit ca. 300 ml Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab pürieren. Den Dutch Oven im Grill aufheizen und etwas Olivenöl hineingeben.

Wenn das Öl heiß ist die Zwiebelwürfel hinzugeben und glasig anschwitzen.

Jetzt die 8 Chickenteile mit der Hautseite nach unten im Dutch oven anbraten so dass die Haut Farbe bekommt. Wenn die Haut schön braun ist das Chicken umdrehen.

Nun die zuvor pürierte Chili-Kräutermarinade zu dem Chicken geben und alles ca. 25 min. mit geschlossenem Deckel leicht vor sich hin köcheln lassen. Nach 20 min. die Mango Chili Soße hinzugeben und warm werden lassen. Am Ende der Garzeit das Chicken anrichten und die Soße nochmal durchrühren und mit auf den Teller geben. Fertig.

Natürlich bekommen Sie das Fleisch, die Gewürze und die Soße in Ihrer Fleischerei Rösken.

Alle Rezepte funktionieren auf dem Grill als auch im Backofen oder auf dem heimischen Herd. Die Rezepte finden Sie auf der Facebook-Seite von Beef Chief BBQ.

