



Hähnchen Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

by Joscha Bastians



In nur 90min zum genialen BBQ Hähnchen Schichtfleisch. Ein Geschmackserlebnis aus Oliver Sievers Buch, die ihr nicht so schnell vergessen werdet. Einfach, schnell und super lecker.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Dutch Oven mit dem Bacon auslegen
 - Der Bacon muss den gesamten Dutch Oven bedecken
2. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden, genauso die Paprika entkernen und klein schneiden
3. Anschließend das Hähnchen in "Scheiben" schneiden, also auffächern, damit es etwas dünner wird und von allen Seiten mit dem [Gewürz](#) ordentlich marinieren
4. Die erste Schicht Fleisch kann auf den Bacon gelegt werden, darüber dann Zwiebeln und Paprika verteilen. Danach wieder eine Schicht Hähnchen usw. bis alle Lebensmittel aufgebraucht sind
5. Abschließend das Ganze nochmal mit Bacon bedecken
6. Zum Schluss eine Schicht [BBQ Sauce](#) darüber verteilen und wer mag noch eine [scharfe Sauce](#) und den Geflügelfond, damit die Saucen sich besser nach unten verteilen
7. Den Dutch Oven mittig in den Grill stellen. Die äußeren beiden Brenner sind eingeschaltet (bei einem 4 Brenner) und die mittleren beiden zu Beginn auf niedrigster Temperatur eingeschaltet, bis die Flüssigkeiten etwas ins Kochen kommen. Anschließend die Brenner unter dem Dutch Oven ausschalten und indirekt fertig garen lassen. Die Deckeltemperatur sollte ca. 180°C halten
8. Die Kerntemperatur sollte bei 83-84°C liegen, dies dauert ca. 60-90min
 - Wenn ihr bei 63°C im Inneren des Dutch Ovens seid, könnt ihr den Deckel auch runter nehmen, dann bekommt die Oberseite noch etwas Kruste

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Einstechthermometer
- Messer
- 6er Dutch Oven
- Grillzange
- Einsatzpfanne o.ä. (für Burger)

Zutaten: 8-10 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf:

www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
1kg	Hähnchen (ohne Knochen)
Etwas	Hähnchengewürz
Etwas	BBQ Sauce
4	Gemüsezwiebeln
4	Spitzpaprika
500g	Bacon
Etwas	Scharfe Sauce
250ml	Geflügelfond
8-10	Burger Buns
etwas	Butter für die Burger

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Falls ihr einen Keramikgrill nutzt, den Dutch Oven direkt indirekt stellen, da die Hitze groß genug ist im Keramikgrill



-
9. Falls ihr Burger daraus machen möchtet, legt die Einsatzpfanne in den Grill, heizt sie etwas auf, röstet die Buns mit Butter auf der Schnittseite (und kurz auf der gegenüberliegenden Seite) schön goldbraun an, damit sie fluffig, wie vom Bäcker werden.
 10. Dass Schichtfleisch auf den Buns servieren und genießen

