

Pulled Beer Chicken

ein Rezept von BBQPit.de

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten

für 6 Portionen

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 660 ml König Pilsener (2 Flaschen zu je 0,33l)
- 150 ml BBQ-Sauce
- 3 EL BBQ-Rub
- 2 Zwiebeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette

Zubereitung

1. In diesem Rezept kombinieren BBQ und Kochen, denn zunächst räuchern wir unsere Hähnchenbrustfilets für 15 Minuten im Holzrauch, um das typische BBQ-Aroma zu bekommen und garen es anschließend im Biersud. Dafür wird die Hähnchenbrust zunächst rundum mit dem BBQ-Rub gewürzt. Die Zwiebeln werden gehäutet und in dünne Streifen geschnitten. Die Frühlingszwiebeln werden ebenfalls in dünne Ringe geschnitten und beiseite gestellt. Der Grill, bzw. Smoker wird auf niedrige Hitze (ca. 80°C vorgeheizt) und das Hähnchenbrustfilet wird für 15 Minuten im Holzrauch geräuchert.
2. In der Zwischenzeit wird der Bier-BBQ-Sud vorbereitet. Dafür haben wir das König Pilsener zusammen mit der BBQ-Sauce und den Zwiebeln in eine gusseiserne Pfanne verrührt. Wenn die 15 Minuten im Rauch vorbei sind, werden die Hähnchenbrustfilets vom Grill genommen und in den Sud gelegt. Gleichzeitig wird die Temperatur im Grill auf 220°C erhöht. Dann wird die Pfanne vorsichtig zurück in den Grill gestellt und das Hähnchen gart jetzt für ca. 60 Minuten bei 220°C im Sud. Während der Garzeit reduziert sich der Sud immer weiter und wird nach und nach zu einer dickflüssigen Sauce. Gegen Ende der Garzeit hat sich die Flüssigkeit auf etwa 1/3 der Ursprungsmenge einreduziert. Das Hähnchenbrustfilet sollte nun eine Kerntemperatur um die 90°C haben.
3. Nun wird die Pfanne vom Grill genommen und die Hähnchenbrustfilets werden in der Pfanne mit zwei Gabeln auseinandergezupft und mit dem restlichen Sud vermischt. Das gezupfte Hähnchenfleisch wird anschließend mit den kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln garniert und mit selbstgemachtem Coleslaw und einer geachtelten Limette serviert. Das Pulled Beer Chicken kann pur genossen werden, im Bun als Pulled Chicken Burger, im Wrap als Pulled Chicken oder auch zusammen mit dem Coleslaw in einem Taco.

Mehr Rezepte gibt es auf www.koenig.de.