

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

PULLED CHICKEN

ZUTATEN:

1 Stk.	Gemüsezwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
3 Stk.	Lorbeerblätter
4 Stk.	Poulet Pouletschenkel mit Haut (a ca. 200g)
etwas	Salz, Pfeffer, Paprika

Zusätzlich	
Etwas	Salat
Einige Sch.	Gurke (frisch oder Essig-Gurken)
1Stk.	Tomate
Etwas	BBQ, Ketchup, Mayo
Einige	Hamburger- oder Ciabatta Brötchen

ZUBEREITUNG

Zwiebel In Ca. 1cm dicke ringe Schneiden, Knoblauch Andrücken. Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeer auf einer Grill Schale (ohne Loch) verteilen. Poulet Schenkel rundum mit Salz, Pfeffer und Paprika (oder Cayenne/Chili) würzen und mit der Hautseite nach oben nebeneinander auf die Zwiebeln legen. Form fest mit Alufolie verschliessen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze geschlossen ca. 1.-1.5 Std. indirekt grillen.

Schenkel nach ca. 1 Stunde mit BBQ bestreichen und Form wieder fest verschliessen – zu Ende garen.

Mit Salatblättern, Tomate & Burger oder Ciabatta Brötchen servieren! En guete☺.