



Rudy's Layered Chicken

mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
2 kg	Hähnchenoberschenkel ausgelöst
2	Mango in Scheiben geschnitten
4	rote und grüne Chilli in Ringe geschnitten
1-2 EL	Knoblauch in Scheiben geschnitten
3	große Gemüsezwiebeln in Scheiben geschnitten
1-2 EL	Meersalz-Flocken
1/2 TL	Olivenöl
1 Zitrone	Zitronenabrieb und Saft
2 EL	geröstete Pinienkerne
1 EL	Koriander Blätter
1 TL	gemahlener Kardamom

Grill-Regeln

Grill-Zeit	1-2 h
Grill-Methode	indirekt
Grill-Temperatur	150°
Grill-Zubehör	Weber DutchOven

Vorbereitung / Zubereitung

1. Grill auf 150° indirekte Hitze vorheizen
2. den DutchOven mit Olivenöl einölen
3. Das Hühnerfleisch mit dem Zitronenabrieb, Zitronensaft, Kardamom und dem Salz einmassieren und in den Dutchoven mit den Zwiebeln, Knoblauch, Mangos und den Chilis schichten.
4. Den DutchOven indirekt auf den Grill stellen und bei 150° solange grillen bis das Fleisch zart ist. ca. 1-2h
5. wenn notwendig mit Salz und Zitronensaft abschmecken
6. am Ende die gerösteten Pinienkerne und die Korianderblätter darüber streuen und servieren

dazu passt sehr gut ein Knoblauchbaguette

Guten Appetit