



TORTILLAS HÄHNCHENSCHENKELN

Zutaten:

- 2 Esslöffel Chipotle-Paprika in Adobo
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Hähnchenschenkel
- 3 Esslöffel Ketchup
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Worcestershire
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Teelöffel Zimt
- EldurApi Meat rub
- 1 Zwiebel
- 1 Chili
- frischer Koriander
- 2 Limetten
- 8 (blaue) Maistortillas

Benötigt:

- Yakitori Spieße 1.5mm

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an, heizen Sie Ihren YAKINIKU® auf 150 °C auf und stellen Sie das Pro set in den Kamado. Platzieren Sie dann das Grillgitter auf der höchsten Ebene des Multilevel lift. Lassen Sie nun das Kamado auf 200°C aufheizen.

Mit der Zubereitung der Marinade beginnen. Chipotle, Zimt, braunen Zucker, Ketchup, Rotweinessig und Worcestershire-Sauce in eine Schüssel geben. Dann die Hähnchenschenkel in Würfel schneiden und das Hähnchen mit der Marinade massieren. Mit dem Meat rub und dem geriebenen Knoblauch abschließen. Gut mischen und mindestens eine Stunde, am besten aber über Nacht, ruhen lassen. Das marinierte Hähnchen auf die Yakitori Spieße stecken. Am einfachsten geht es, wenn Sie zwei Spieße in das Fleisch stecken. Das Hähnchen etwa 5 Minuten lang grillen. Legen Sie dann den zusätzlichen Extra erhöhte Grill auf Ihren YAKINIKU® und schieben Sie das Hähnchen mit der BBQ-Zange nach oben. Die Maistortillas auf den Grillgitter legen und etwa 2 Minuten grillen.

Pro set
Extra erhöhte Grill
BBQ Flavour BBQ-Zange
Schneidbrett aus holz
Schale
Reibe

Kamado set up:

direkte Hitze

In der Zwischenzeit die Salsa zubereiten. Die Zwiebel hacken und den Koriander hacken und in eine Schüssel geben. Mit Limettensaft abschmecken. Alles gut vermischen. Zum Schluss das Hähnchen von den Spießen nehmen, auf den Maistortillas verteilen und mit Salsa und gehackter Chilischote abschließen.