

Fried Chicken aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

1 kg Hähnchenteile (Schenkel, Flügel, Brust etc.)
 1 l Buttermilch
 100 g Mehl
 400 g Panko
 2 l Frittieröl
 200 g BBQ Rub
 240 g Senf
 120 ml flüssiger Honig
 1 Esslöffel brauner Zucker
 2 Teelöffel Worcestershire Sauce
 2 Teelöffel Chili Sauce
 150 ml Apfelessig
 80 g Zuckerrübensirup
 240 g Mayo
 1,5 Esslöffel Zitronensaft
 30 ml Weißweinessig
 1 Teelöffel Knoblauchpulver
 1/2 Teelöffel Zucker
 1/2 Teelöffel Salz
 1/2 Esslöffel Pfeffer
 100 ml Pflanzenöl

Besonderes Zubehör
 Dutch Oven

Frittiertes Chicken ist 'ne wirklich feine Sache. Zwar nicht die gesündeste Art Hühnchen zuzubereiten, aber bestimmt die leckerste. Vor allem, wenn's außen schön knusprig und innen saftig-zart ist. Dazu gibt's 'nen würzigen BBQ-Senf-Dip und eine weiße BBQ-Sauce. Mehr braucht man nicht für einen faulen Abend auf der Couch! Damit du aber wenigstens kurz an die frische Luft kommst, frittieren wir in unserem Dutch Oven. Jep – das funktioniert! Ziemlich gut sogar. Danach sind die Ausflüge zum Drive-In wahrscheinlich Geschichte.

- 1 -

Hähnchenteile mit Pflanzenöl einreiben und BBQ-Rub einmassieren. In einen großen Behälter geben und mit Buttermilch bedecken. Im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.

- 2 -

Für die Senf-BBQ-Sauce Senf, Honig, braunen Zucker, Worcestershire Sauce, Chili Sauce, Apfelessig und Zuckerrübensirup mischen und alles glatt rühren.

- 3 -

Für die weiße BBQ-Sauce Mayo, Zitronensaft, Weißweinessig, Knoblauchpulver, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und zu einer glatten Sauce verrühren.

- 4 -

Frittieröl im Dutch Oven bei mittlerer Hitze auf ca. 190 °C erhitzen.

Bei der Verwendung von Briketts: Etwa 10 Briketts unter den Topf legen.

- 5 -

Währenddessen Hähnchenteile aus dem Kühlschrank

Fried Chicken aus dem Dutch Oven

nehmen und abtropfen lassen.

- 6 -

Mehl und Panko mischen und Hühnchenteile gründlich darin wälzen.

- 7 -

Hühnchenteile im Dutch Oven jeweils ca. 5 - 10 Minuten ausbacken (je nach Dicke des Fleisches), bis sie goldbraun sind.