

## Grilled Ananas Bomb mit Jerk Chicken und Chili

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

1 große Ananas  
300 g Hähnchenbrust  
100 g Trocken-Rub  
1 Chilischote  
1/2 Bund frische Minze  
4 Esslöffel brauner Zucker  
14 Baconstreifen  
20 ml Ahornsirup

### Besonderes Zubehör

Gas- oder Kohlegrill  
9 Zahnstocher  
Kugelausstecher

Du willst mal etwas ganz anderes als immer nur Würstchen und Nackensteak auf deinen Grill hauen? Dann ist diese gegrillte Ananas-Bombe in vielerlei Hinsicht genau das Richtige für dich. Deine Gäste werden große Augen machen, wenn du den Deckel deines Grills öffnest, um die krossen Baconstreifen mit süßem Ahornsirup zu bestreichen. Ein ehrfürchtiges "Wow" aus der hinteren Reihe deiner Zuschauer ist dir beinahe sicher. Dieser karibische Grill-Kaventsmann bringt aber nicht nur optisch eine Bomben-Stimmung auf deine

nächste Gartenparty. Das Hähnchen schmort zusammen mit Gewürzen, Chili und Minze im heißen Ananassaft. Der braune Zucker und Bacon karamellisieren und geben diesem Grillgericht einen tollen Kontrast zwischen süß, herzhaft, weich und crunchy.

- 1 -

Deckel der Ananas abtrennen und zur Seite legen. Mit einem Messer das Fruchtfleisch um den Strunk lösen (dabei 2 fingerbreit Fruchtfleisch in der Ananas lassen).

- 2 -

Mit einem Kugelausstecher den Strunk und das umliegende Fruchtfleisch entfernen, damit eine Kuhle entsteht. Achtung: Nicht durch den Boden der Ananas stechen.

- 3 -

Ananas auf den Kopf stellen und mit einem scharfen Messer die Schale ringsherum dünn abschneiden.

- 4 -

Grill auf 150 °C indirekte Hitze einstellen.

- 5 -

Minze und Chilischote fein hacken. Hähnchenbrüste längs teilen und mit dem Rub einreiben.

- 6 -

Hähnchenstreifen, Minze und Chili in die Ananas geben und leicht festdrücken, damit keine Hohlräume im Inneren entstehen.

- 7 -

## Grilled Ananas Bomb mit Jerk Chicken und Chili

Ananas von außen mit dem braunen Zucker einreiben und die Frucht ringsherum mit Baconstreifen fest einwickeln.

- 8 -

Ananasdeckel oben aufsetzen und mit den Zahnstochern fixieren, damit der Deckel beim Grillen nicht abfällt.

- 9 -

Auf die indirekte Grillzone legen, Deckel des Grills schließen und 2 Stunden garen. Nach 90 Minuten Bacon mit Ahornsirup einpinseln.