

Tex Mex Chicken mit Tomaten-Salsa

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 ganzes Hähnchen

1 Maishähnchen
10 Baconstreifen
120 g Trocken Rub
50 g BBQ Sauce
2 Esslöffel Ahornsirup
3 rote Strauchtomaten
3 grüne Strauchtomaten
1 weiße Zwiebel
1 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
15 ml Apfelessig
1 Bund Koriander
Salz, Pfeffer, Zucker

Besonderes Zubehör

Gasgrill
BBQ Mop/Pinsel

AAAAArrriibbbbaaaaa! Jetzt wird es mexikanisch auf deiner Grillfläche. Egal ob Tacos, Burritos, Fajitas oder Tortillas - die mexikanische Küche ist voller unwiderstehlicher Gerichte und Rezepte. Amerikanische Einflüsse kommen vor allem aus Texas. So entsteht wenigstens kulinarisch eine Völkerverständigung par excellence. Aufgeklappte und am Stück gegrillte

Hähnchen findet man besonders in den nördlichen Gebieten um die "US-Border" sehr häufig. Gerne auch einfach mal über einer brennenden Tonne mit Rost gegrillt, bringt dieses Rezept deine Geschmacksknospen zum Merengue tanzen.

Du rubst ein ganzes Hähnchen mit einer kräftigen Gewürzmischung, belegst den gesamten Vogel mit Bacon und garst ihn langsam auf indirekter Hitze gar. BBQ Sauce und Ahornsirup geben nochmals eine süß-fruchtige Geschmacksnote. Am Ende nur noch kross gegrillt und mit einer selbstgemachten extra frischen Tomaten-Salsa getoppt. Klingt unglaublich lecker? Ist es auch. Schmeiß deinen Grill an und probiere es einfach mal aus.

- 1 -

Strunk aus Tomaten entfernen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und zusammen mit Koriander fein hacken. Essig und etwas Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

- 2 -

Hähnchenbrüste am Brustknochen mit einem Messer lösen. Brustknochen mit einer Schere heraus schneiden. Hähnchen umdrehen (mit der Hautseite nach oben) und mit den Händen platt drücken.

- 3 -

Grill für indirektes Grillen bei 180 °C vorbereiten.

- 4 -

Hähnchen mit Olivenöl einreiben und gleichmäßig den Rub aufstreuen. Hähnchen mit Baconstreifen komplett bedecken und in die indirekte Grillzone legen. Deckel schließen.

Tex Mex Chicken mit Tomaten-Salsa

- 5 -

Bacon nach 1 Stunde aus dem Grill nehmen. BBQ Sauce und Ahornsirup mischen. Gesamte Oberseite des Hähnchens damit dünn einpinseln, Deckel schließen und ca. 30 Minuten zu Ende garen lassen.

- 6 -

Nochmals BBQ Sauce auf das Hähnchen pinseln und mit der Hautseite nach unten bei direkter Hitze ca. 1-2 Minuten knusprig grillen (Achtung der Zucker im Rub und der Ahornsirup verbrennen leicht).

- 7 -

Tomaten-Salsa und Bacon übers Hähnchen geben und sofort servieren.