Beer Butt Chicken

Moin Moin

Heute gab es bei uns ein Beer Butt Chicken (BBC) was ich dann als Pulled Chicken Burger mit **Cole Slaw** verwendet habe. Das Hähnchen wird in der Regel auf einer Bier Dose gegart. Das Bier in der Dose erhitzt sich und verdampft. Der Bier Dampf verhindert das Austrocknen und aromatisiert gleichzeitig das Hähnchen. Ein Beer Butt Chicken bleibt innen saftig, bekommt aber dennoch eine knusprige Haut. Da es mittlerweile kritische Stimmen gibt, die behaupten dass sich giftige Dämpfe beim erhitzen der Bierdose frei setzen, habe ich mich für einen Hühnersitz entschieden.

Diesen gibt es von zahlreichen Anbietern für kleines und großes Geld. Ich habe den von Weber der aus beschichtetem Aluguss besteht. Bei diesem Geflügelsitz sitzt das Huhn komplett in einer Schale, die ich immer gerne mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Bier und etwas Rub fülle. Vorteil: Es haftet nichts an, der Sitz ist leicht zu reinigen, der Grillrost und Grill werden nicht beschmutzt, da das Fett direkt in die Schale tropft und verwendet werden kann.



In dem Hühnersitz habe ich etwa 100 ml Bier gefüllt und einen Zweig Frischen Rosmarin.

Alternativ kann man hier auch andere Flüssigkeiten einfüllen wie Rotwein mit Kräuter, Orangensaft, Apfelsaft usw. Das was euch halt am besten schmeckt.



Das Hähnchen habe ich mit dem Texas Chicken von Ankerkraut gewürzt. Das Hähnchen habe ich mit Oliven Öl bestrichen und mit dem Rub bestreut. Man sollte ein Rub nehmen, was wenig bis gar keinen Zucker enthält. Ein zuckerhaltiger Rub kann schnell verbrennen und schwarze Stellen auf dem gegrillten Hähnchen hinterlassen. Also vorsichtig sein bei der Wahl des Rubs.


HAAKE BECK
HAAKE BECK
TEXAS CHICKEN
EINFACH KANN SO LECKER SEIN


Carbonell
EXTRA VIRGIN
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Gegrillt habe ich das BBC im Keramikgrill bei 160 Grad indirekter Hitze. Mit Apfelholzchunks habe ich für ein wenig Raucharoma gesorgt.



Die Garzeit für ein Hähnchen bei 160 Grad beträgt ca. 60 Minuten. Wer sich unsicher ist, der kann sich mit einem Einstichthermometer Gewissheit verschaffen.

In der Brust sollte die Kerntemperatur bei etwa 80 Grad liegen.



Nach dem erreichen der 80 Grad, sollte man es 5 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft zur Ruhe kommen kann und nicht beim Anschnitt ausläuft.



Nun wird vorsichtig die Haut entfernt und bei Seite gelegt.





Jetzt sollte das Fleisch so kalt sein das ihr es vom Hähnchen Entfernen könnt

um es mit den Fingern zu Pullen, ohne euch die Finger zu verbrennen. Wenn ihr das Hähnchen gepullt habt, wird die Haut klein geschnitten und mit etwas Butter ausgebraten.



Wenn die Haut schön Farbe angenommen hat, werden alle Zutaten: Haut, Zwiebeln, Cherrytomaten, Hähnchenfleisch und das Fett aus der Schale mit einer BBQ Soße euer Wahl vermengt.



Nun kann der Zusammenbau beginnen

Brötchen mit etwas **Coleslaw**, Pulled Chicken, frisch geriebenen Parmesan, Zwiebeln, etwas BBQ Soße, Brötchen




EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Guten Appetit