

# Pulled-Chicken

aus dem Dutch-Oven und nicht aus dem Smoker

---

## Zutaten:

2 Gemüsezwiebeln  
3 Pfefferonen  
2 Knoblauchzehen  
3-4 Eßl. Salzsauce  
2 Tl. Tomatenmark  
3 Eßl. Honig  
1 2 Eßl. Apfelessig  
2 Tl. Salz  
1 2 Tl. Chiliflocken  
3-4 Eßl. Paprikapulver Edelsüß  
einige Spritzer Worcestersauce  
2,2 Kg Hähnchenbrust  
1 Ltr. Passierte Tomaten

## Zubereitung:

Alle Zutaten in der Reihenfolgen in den 12er Dutch Oven geben. 7 Briketts unten 15 Briketts oben. und ca. 3 Std. garen. Hähnchen Teile herausnehmen und Pullen (zupfen). Mit Gemüse und dem Sud vermischen und ggf. abschmecken mit einem BBQ-Rub deiner Wahl. Im Bun oder Brötchen anrichten.

---

## Historie und Notizen:

Grillzeit: 3 Stunden 12er Dutch Oven

**Tipp:** mit etwas **Sour Creme** oder **BBQ-Sc.** servieren.

Für eine **Süd-Staaten** Variante könnte die Gewürzmischung "Cajun" verwendet werden

---

[Eintopf](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://www.ddws.de/eintopf:pulled\\_chicken](https://www.ddws.de/eintopf:pulled_chicken)

Last update: **25.03.2022 18:16**

