

BBQ Chicken aus dem Dutch

Oven/Feuertopf

Hühnchen aus dem Schmortopf mit BBQ Gefühl

Den Topf mit Butter ausfetten. Die Hähnchenbrüste säubern und in den Topf schichten. Die BBQ-Sauce mit der Sahne und Tandoori Chicken mischen und über das Fleisch gießen. Bei mittlerer Hitze für ca. 60 Minuten auf den Herd.

Die Beilagen dazu können vielfältig sein, z.B. Reis, Pommes oder Brot zum Dippen der Sauce.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 10 Portionen:

10	Hähnchenbrüste
5 Portionen	Tandoori masala Chicken
250 ml	Sahne
300 ml	BBQ-Sauce (z.B. Almdudler Glaze, ebenfalls hier zu finden)
1 Stück(e)	Butter zum Fetten des Topfes

Rezept von: BBQPottBoys