

Hähnchenbollen auf Wurzelgemüse aus dem Dutch Oven

Dieses Rezept ist ausgelegt für den Dutch Oven (DO) ft6 von Petromax.

Als erstes 24 Briketts im Anzündkamin anzünden. Damit erreichen wir eine Temperatur von ca. 160 - 180 Grad.

Den Dutch Oven mit ca. 1 EL Pflanzenöl ausreiben.

Nun die Karotten, Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Schnittgut direkt in den DO geben. Hokkaidokürbis halbieren und entkernen, bitte nicht schälen, ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden und in den DO geben. Zwiebel schälen und grob hacken, Tomate würfeln und Petersilie fein hacken - danach ebenfalls in den DO geben. Nun Lorbeerblätter, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und den guten Schuss Worcestersauce in den Dutch Oven geben und alles gut verrühren. Als letzte Zugabe ca. 0,75 l lauwarmes Wasser mit 1 EL Gemüsebrühe verrühren und über das geschnittene Gemüse verteilen.

Als nächstes die Hähnchenkeulen mit der Berbere Gewürzmischung (oder auch „Rub“ genannt) großzügig einreiben. Alternativ kann auch eine Gewürzmischung nach eigener Vorliebe verwendet werden. Die Hähnchenkeulen auf dem Schnittgut in den Dutch Oven legen - am besten mit dem fleischigen Teil nach innen und dann ringförmig anordnen. Deckel des Dutch Ofens schließen.

An die Feuerstelle geben. Brikettanordnung: 10 Briketts unter dem DO und 14 auf dem Deckel (Dabei ist kein Umrühren notwendig). Alles für ca. 1 Std. 20 min kochen, danach von der Feuerstelle nehmen und genießen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 5 Portionen:

1 EL	Pflanzenöl
12 große	Karotte(n)
22 große	Kartoffel(n)
5	Petersilienwurzel(n)
½	Hokkaidokürbis(se)
1	Gemüsezwiebel(n)
2 große	Tomate(n)
1 Bund	Petersilie
2	Lorbeerblätter
1 EL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer
1 Schuss	Worcestersauce
¾ Liter	Wasser, lauwarmes
1 EL	Gemüsebrühe
10	Hähnchenschenkel
1 Port.	Gewürzmischung, äthiopische (Berbere Mild)

Rezept von: zio_mafia