Ankerkraut Texas Chicken ? Bacon-Gauda-Hühnchen

Alles außer langweilig!Immer nur Hähnchenbrust ist langweilig? Von wegen! Kaum ein anderes Fleisch lässt sich so vielseitig verarbeiten wie das zarte Geflügel. Aus der Pfanne, aus dem Ofen oder wie bei uns auch vom Grill! Und das noch mit Bacon!

Letzte Woche habe ich ein super cooles (und etwas abgewandeltes) Rezept eines amerikanischen Foodblogs ausprobiert. Das Rezept sah einfach soooo genial aus, das musste ich direkt ausprobieren. Dabei wird ein großes Stück Hähnchenbrust vorsichtig mit einem scharfen Messer eingeschnitten und gewürzt. Optimal zum Würzen bei Hühnchen ist das Texas Chicken von Ankerkraut. Für die Füllung habe ich mir einen mir den einen würzigen Cheddar ausgesucht, solltet ihr den nicht mögen, einfach einen anderen kaufen. Ihr könnt den Käse auch in kleine (für die Einschnitte) passende Stücke schneiden, ich habe es nur sehr gerne wenn solche Taschen ausgefüllt und voll sind.

Eine große Tasche in die Brust stecken (nur so das die Öffnung an der breiten Seite ist)

Die Brust mit Käse füllen und mit dem Rub von allen Seiten schön würzen. Die Brüste mit dem Speck einwickeln und damit die Öffnung verschließen und kalt stellen. Da ich es hasse, wenn der Bacon beim Grillen sich vom Fleisch löst, habe ich mir noch erlaubt, die Hühnchenteile in ein Rollbratennetz zu stecken.

Den Grill auf 130 Grad (indirekt) Anheizen und das Hühnchen bis zu einer Kerntemperatur von 70 Grad grillen. Ihr könnt sie aber auch bei 180 auf den Grill legen, dann geht es deutlich schneller aber es besteht die Gefahr, dass sie trocken werden. Alle 5 min Ahornsirup bestreichen.

Wie immer zum Schluss noch eine Prise Pfeffer.

Zutaten

- 5Hühnchenbrüste
- 300gBacon
- 250ggeriebener Cheddar, Gauda oder Emmentaler
- Ahornsirup
- Rub (Texas Chicken von Ankerkraut)