



Das Chili

- 500 Gramm Hack
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidney Bohnen
- 2 zerkleinerte Zwiebeln
- 1 Tasse BBQ-Soße eurer Wahl
- Tomatenmark
- Ca 2 Esslöffel Worcester Sauce
- 1 Tüte Cheddar Käse

Gewürze für das Chili

- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Brauner Zucker
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Meersalz
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel Koriander

Das Fleisch

- 1 Hähnchen
- 2 Packungen Baco500 Gramm Hack

Gewürz für das Hähnchen

- Texas Chicken von Ankerkraut
- Oder das, was ihr immer benutzt

Grill

- 180 Grad
- Ggf. Räucherchips nach Wahl



Howdy, lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes bereiten wir unser Chili für die Füllung zu. Wir nehmen unser Hack und geben unsere Gewürze hinzu. Dazu kommen noch BBQ-Soße, Tomatenmark und Worcester Sauce und eine Tüte Cheddar Käse. Ich habe 1 Kilo gemacht, da ich noch was anderes daraus gemacht habe. Nur zum Füllen reichen 500 Gramm aus.

Jetzt stopfen wir die Füllung in unser Hähnchen und schließen es hinten so gut es geht. Jetzt streichen wir es mit BBQ-Soße ein. Gibt Geschmack und der RUB hält besser. Ich benutze hier das Texas Chicken, da es ein wenig schärfer ist. Ihr nehmt das, was ihr möchtet.

Wenn das Hähnchen gewürzt ist, dann umwickelt ihr das ganze ordentlich mit eurem Bacon.

Je nach Grill bereitet Ihr Euer Schmuckstück vor, dass ihr so bei 180–200 Grad läuft.

Nun kommt das ganze bis zu einer Kerntemperatur von 60 Grad auf den Grill. Jetzt streicht ihr das Hähnchen noch einmal mit eurer BBQ-Soße ein. Dann geht es weiter bis zu einer Kerntemperatur von min. 80 Grad.

Wenn die 80 Grad erreicht sind, prüft ihr noch einmal an verschiedenen Stellen des Hähnchens, ob es gleichmäßig durchgegart ist. Ist das der Fall ist könnt ihr es runternehmen

Ihr seid am Ziel. Ab in die Figur damit

