Grill-online.ch
GROSSE AUSWAHL
TOP SERVICE

Stüssi's Grill-Coaching

Chicken im Holz Wrap

Zutaten für 4 Personen

4 Pouletbrust
Jalapenos eingelegt
Stüssi's Chicken Rub
Tomaten gewürfelt
Limetten
8 Tacos
Zwiebel
Salsa Sauce

Zubereitung

1 Wood Wraps in kaltes Wasser legen
2 Pouletstücke mit Stüssi's Chicken Rub würzen
3 Wood Wraps nach 20 min aus dem Wasser nehmen
4 Je eine Pouletbrust auf einen Wrap legen
5 Poulet mit Jalapeño und zwei Limettenscheiben belegen
6 Wood Wraps einwickeln und verschnüren
7 Wraps auf 200 Grad heissen Grill legen und Deckel schliessen
8 Nach 25 min Kerntemperatur messen - sollte 70 bis 80 Grad betragen
9 Tacos auf den oberen Grillstock legen
10 Wraps vom Grill nehmen und Schnur entfernen
11 Poulet in kleine Stücke schneiden
12 Aufgewärmte Tacos mit Salsa Sauce und Poulet Stücken füllen
13 Stückchen Zwiebel und Cherry Tomätchen dazulegen

ViTOGAZ
STÜSSI BBQ