

Heu Huhn / Hähnchenschenkel



frisches, sauberes Heu
2-4 Hähnchenschenkel oder ein Huhn
Olivenöl
Gewürzmischung / Rub
kleine Kartoffeln

Creme Dip:
1 Becher Schmand
1/2 Zwiebel (fein gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
Salz / Pfeffer
2-3TL Kräuterbuttergewürz (Ankerkraut)

Zubereitung:

Zuerst wird das Heu gewässert. Dadurch brennt es am Boden nicht an und gibt Feuchtigkeit beim Garen an das Gargut ab.

Nun ein Bett aus Heu in den Dopf formen. Die Ränder hoch ziehen, bis zum Dopf Rand.

Nun die Hähnchenschenkel / Huhn nach dem abwaschen / abtupfen mit Olivenöl einreiben und mit einem Rub würzen.

Passend ist ein kräftiges Rub mit etwas Schärfe. Der Dauerläufer Magic Dust funktioniert gut. Hier war es einmal Ankerkraut's Texas Chicken.

Nun das Fleisch nebeneinander in den Dopf legen, dazwischen etwas Platz lassen.

Hier können noch einige kleine Kartoffeln dazugelegt werden und mitgebacken werden.

Aus den restlichen Zutaten den Creme Dip mischen. Sehr lecker sind hier noch 2-3TL Kräuterbuttergewürz.

Zubereitungsart

Dutch Oven

