



## Pulled Chicken

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	10 Minuten + 15 Minuten zum Ruhen, Grillzeit: 70 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Zubehör:	Drehspieß

### Zutaten:

1 Huhn (ganz, ca. 1,5 kg)	2 Limetten
100 ml Sonnenblumenöl	1 TL Knoblauchgranulat
2 Thymianzweige	½ Limette
½ TL Chiliflocken	Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

**In der Küche:** Öl, Knoblauchgranulat, Thymianblätter, Saft von einer halben Limette und Chiliflocken vermengen. Die restlichen Limetten vierteln. Das Huhn waschen und die Bauchhöhle mit den Limettenvierteln füllen. Das Huhn mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn auf den Drehspieß stecken.

**Am Grill:** den Grill mit dem Drehspieß-Einsatz für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 180°C). Bei Verwendung eines Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Den Drehspieß mit dem Huhn in den Grill einsetzen und darunter eine Tropfschale stellen, um Bratensäfte aufzufangen. Dann den Motor anstellen. Das Huhn ca. 70 Minuten grillen. Das Huhn vom Grill nehmen, wenn eine Kerntemperatur von 75°C erreicht ist. Das Huhn vor dem Tranchieren 15 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur des Huhns wird beim Ruhen um einige Grad steigen. Das Huhn mit zwei Gabeln oder den Fingern in kleine Stücke zerreißen.