Hähnchen im Heu Bett aus dem Dutch Oven

Das Hähnchen im Heu Bett ist schnell gemacht und schmeckt Lecker. Da die Hähnchenschenkel bei geschlossenen Deckel im Dutch Oven Zubereitet werden, sind die Hähnchenkeuel auch sehr Zart und Saftig.

Zutaten:

Hähnchenkeulen

Heu

BBQ Rub.

Zubereitung:

Zuerst wird die obere Sehne bzw. die Haut einmal komplett bis auf den Knochen durchgeschnitten.

Damit wird die Hähnchenkeule zarter. Jetzt die Keulen mit einem beliebigen BBQ Rub einreiben.

Das Heu mit heißen Wasser abspülen und feucht in den Dutch Oven legen. Auf das Heu die Hähnchenschenkel legen, den Decke des Dutch Oven schließen.

Das Hähnchen ist fertig wenn es eine Kerntemperatur von ca. 80 – 85° erreicht hat. Das ganze ist nach ca. 45-60 Minuten fertig, bei ungefähr 180°C.