



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

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

