



CHICKEN LOLLIPOPS



ZUTATEN:

2 l Wasser
50 g Salz
10 Drumsticks
2 EL Apfelsaft
2 EL Agavendicksaft
50 g BBQ Sauce
etwas Magic Dust
1 Metzgerzwiebel
etwas weißer Sesam

ZUBEREITUNG:

Die Drumsticks legst Du für 2 Stunden in die Brine, die Du aus dem Wasser, dem Salz und 2 EL Magic Dust mischst.

Danach werden sie vorsichtig abgetropft, am oberen Bereich des Knochens eingeschnitten und nach oben hin abgezogen. Den restlichen Anhang schiebst Du nach unten zum Fleisch hin, dass die Drumsticks wie ein Lolli aussieht. Alle Lollipops werden nun mit Magic Dust gewürzt und in den auf dem Boden mit der in Ringe geschnittenen Zwiebel ausgekleideten Dutch Oven gestellt.

Mit wenig 1/3 Unterhitze und 2/3 Oberhitze wartest Du etwa 30 Minuten. Dann werden die Lollipops durch die Glace gezogen, die Du aus der BBQ Sauce, dem Apfelsaft und den Agavendicksaft ziehst. Diese dürfen dann nochmals für 5 Minuten bei geschlossenem ziehen.

Mit Sesam bestreut sind sie auch sofort verzehrfertig.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

