



Hähnchen Schichtfleisch Art Cordon Bleu sicher auch mit anderen Fleischsorten lecker

Zutaten:

3 Hähnchenbrüste (insgesamt ca. 750 g)
7 Scheiben Metzgerschinken
7 Scheiben Gouda (oder anderen Käse)
1 Gemüsezwiebel
2 Pack Bacon (ca. 10-12 Scheiben)
Flüssigmarinade oder RUB (Empfehlung #schwarzer Knobi von den Sizzle Brothers)
BBQ Sauce nach Wahl

Zubehör:

Dutch Oven FT4,5

Zubereitung:

Die Hähnchenbrust, auf einem Brett etwas flach drücken und mit dem Messer einmal in der Mitte 1 quer durch schneiden.

Die zugeschnittenen Hähnchenbruststücke nun marinieren (würzen) und mehrere Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen.

Die Gemüsezwiebel in Scheiben schneiden

In die Schinkenscheiben nun eine Scheibe vom Käse legen und dieses zusammenklappen.

den Dutch Oven mit Bacon auslegen (den Bacon überlappen lassen zum später auch oben zu schließen).

Nun abwechselnd folgendes in den Dutch Oven Schichten (den Topf hierfür schräg stellen damit die Schichten liegen bleiben):



The BBQ Bloog from the Baroque Town Fulda

<http://www.grillke.de>
<https://www.facebook.com/BbqFulda>
<https://www.instagram.com/grillke/>



1. Eine Schicht Hähnchenbrust
2. Eine Schicht Schinken Käse
(ACHTUNG, den Schinken mit der Zugeklappten Seite nach unten legen, damit der Käse nicht komplett ausläuft)
3. Eine Schicht Zwiebelringe
4. nun die Schichten in der Reihenfolge 1-3 wiederholen bis der Dutch Oven gefüllt ist.

Nun die BBQ Sauce über die Masse geben, den Bacon umklappen das es geschlossen ist.

Nun das ganze bei ca. 180 - 200 Grad ca. 1 1/2 bis 2 Stunden garen.

Gasgrill: Brenner unter Dutch Oven auf Minimum, mit den Brennern rechts und links daneben die Temperatur einregeln.

Briketts: 18 (11 oben / 7 unten)

