

Cupcake Chicken + Chicken Lollipops

13/12/2014 at 22:00

Mit seinen Cupcake (oder Muffinpan) Chicken hat [Myron Mixon](#) etliche Titel in der BBQ-Szene abgeräumt. Und das wohl auch zurecht. So saftiges Hähnchenfleisch bekommt man anders kaum hin. Für die Zubereitung benötigen wir Hähnchenschenkel mit Rückenteil, BBQ-Rub, BBQ-Soße, Butter und eine Muffinform.

Zunächst werden die Unterschenkel vom Rückenteil getrennt. Aus diesen machen wir dann Chicken Lollipops, aber dazu später mehr. Das Rückenteil befreien wir anschließend von allen Knochen- und Knorpelteilen. Mit ein bißchen Übung geht das relativ schnell. Ich drehe den Knochen aus dem Gelenk und schneide, bzw. schabe dann das Fleisch davon ab. Die Knochen vom Rückteil entfernt man, in dem wir vorsichtig unterhalb des Knochens entlang schneiden. Auf jeden Fall benötigen wir dafür ein scharfes Messer. Danach ist es eigentlich sehr einfach. Das Fleisch wird mit dem BBQ-Rub gewürzt (ich habe dieses Mal den [Memphis Dust](#) von Meathead genommen) und dann mit der Haut nach unten in der Muffinform platziert. Darauf kommt dann noch ein kleines Stück Butter.

Mit der Muffinform zusammen kommen auch die Lollipops auf den Grill. Bei den Unterkeulen habe ich noch den Knochen freigelegt und das Fleisch ebenfalls mit Memphis Dust gewürzt.

Bei ca. 150°C kann das Hähnchen dann erstmal mit etwas Rauch (diesmal Mesquite) garen. Nach 45 Minuten werden die Cupcake Chicken in der Form gedreht, so das die Hautseite oben ist. Diese wird dann mit BBQ-Soße bestrichen. Weitere 15 Minuten späten kommen sie dann aus der Form auf die Roste und werden nochmal mit BBQ-Soße bestrichen. Das wiederholen wir dann nach 15 Minuten nochmal und nach insgesamt gut 90 Minuten sind die Cupcake Chicken fertig. Das gleiche gilt auch für die Chicken Lollipops.

Fazit: Cupcake Chicken ist wirklich ein Siegergericht. Einfach saftig und lecker und das ohne Knochen.

<http://grill-clan.de/?paged=10>