



## *Kikok- Pulled - Chicken*

### **Zutaten für 2 Burger:**

- 1 Kikok-Hähnchen-Steak (Schenkel ohne Knochen mit Haut)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Stück Burger-Buns
- BBQ-Sauce nach Wahl
- BBQ-Rub nach Wahl
- 1 EL Ahornsirup
- Salat nach Wahl

Das Kikok-Hähnchen-Fleisch leicht einölen und mit dem BBQ-Rub einreiben. Das Fleisch in den indirekten Bereich des Grills bei ca. 180° C legen (Backofen Umluft ca. 180° C).

Nach ca. 45 Minuten das Fleisch vom Grill nehmen. Die Haut vom Fleisch abziehen, klein schneiden und das Fleisch warm stellen. Die Haut mit der klein gewürfelten Zwiebel in eine Pfanne geben und anschwitzen. Den Ahornsirup dazugeben, durchrühren und vom Grill nehmen. Das Fleisch mit zwei Gabeln klein zupfen und mit dem Haut-Zwiebel-Gemisch vermengen. Die Burger-Buns auf der Schnittseite anrösten und mit Salat, dem Kikok-Pulled-Chicken und der BBQ-Sauce zu einem Burger zusammenbauen.