

## CHICKEN BACON BOMB

### im Ahornholzaroma

// VALENTIN TV

❶ Die Hähnchenbrust in der Mitte aufschneiden und aufklappen. Die **Hähnchenbrust** platt klopfen mit einem Fleischhammer (mit Frischhaltefolie abdecken zum klopfen um die Küche sauber zu halten) und anschließend mit der **Gewürzmischung** einreiben.

❷ Füllung: Einen Becher **Frischkäse** in eine Schale geben, etwas frischen **Dill** zerkleinern (Stiele entfernen) und zugeben, eine **Knoblauchzehe** reinpressen (oder reinschneiden), eine Prise **Salz** und frischgemahlene **Pfeffer** und anschließend gut verrühren.

❸ Die **Hähnchenbrust** auslegen, die **Füllung** reingeben und von oben zudrehen und zuklappen. Den **Speck** auflegen und die Hähnchenbrust einrollen und zuschlagen. Anschließend in die Aluschale geben und kühl legen.

❹ Eine Handvoll der **WoodSmokingChips** für ca. 20 Minuten in Wasser einlegen. Den Grill auf 250° aufheizen. Die Kohle auf eine Seite geben, die Hähnchenbrust auf die andere (**indirekte Seite**) geben.

❺ Jetzt die WoodSmokingChips direkt auf die Kohle geben, Deckel schließen und für ca. **45 - 60 Minuten räuchern und grillen**. Die Flüssigkeit sammelt sich in der Aluschale, die Hähnchenbrust herausnehmen und genießen!

Gut Glut!

## REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Handvoll Grillgold WoodSmokingChips Ahorn
- 2 Stück Hähnchenbrust
- Frischkäse
- Knoblauch
- Dill
- Salz
- Pfeffer
- Grillgold´s feines Gewürzsalz für Geflügel
- 8 Scheiben Speck pro Brust
- Aluschale

ZUBEREITUNG ca. 1,5 Std.

Geeignet für: **KUGELGRILL, GASGRILL MIT DECKEL**

