



Chicken Tacos & Pico de Gallo

Koch: Patrick Bayer

Zutaten:

8 kleine Weizentortillas
Pico de Gallo
1 Hühnchen im Ganzen
1 Chili
2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
1 EL Zucker
1 Msp. Muskat, gemahlen
1 Msp. Ingwerpulver
3 EL Olivenöl
1 Limette (Saft & Zeste)
2 Zweige Thymian
1 Schuss Essig
Salz, Pfeffer

Pico de Gallo
4 große Tomaten
2 weiße Zwiebel
1 Jalapeño, frisch
1 Bund Koriander
2 Limetten (Saft)
Salz

Zubereitung:

Vorbereitung in der Küche

1. Chili, Knoblauch und Zwiebel putzen, grob hacken und zusammen mit den anderen Gewürzen zu einer Gewürzpaste pürieren. 2. Hühnchen entlang des Brustbeins aufschneiden und von der Karkasse lösen. 3. Keulen am Knochen entlang aufschneiden, damit die Hitze beim Grillen besser eindringen kann. 4. Hühnchen auf der Fleischseite (nicht die Haut!) mit der Gewürzpaste einreiben und mindestens 2 Stunden – besser noch über Nacht – marinieren lassen.

Zubereitung am Grill

1. Plancha auf 180°C – 200°C vorheizen 2. Hühnchen ausgebreitet auflegen, die Grillglocke auflegen und rund 10 – 12 Minuten garen 3. Anschließend die Fleischseite noch direkt angrillen. 4. Fleisch vom Rost nehmen und in mundgerechte Stücke aufschneiden. 5. Zusammen mit Pico de Gallo auf den Tortillas anrichten.

Pico De Gallo Zubereitung

1. Tomaten und Zwiebeln fein würfeln. 2. Jalapeño entkernen und fein hacken. 3. Korianderblätter zerpfeifen 4. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Limettensaft und Salz abschmecken.