

## Hühnerbrust Afrikanisch aus dem Dutch Oven

Ihr Braucht für 5 Personen :

5 Hähnchenbrüste

1 Becher Sahne

200 ml BBQ-Sauce ich habe die original von BBQUE genommen.

200 ml Scharfen Senf z.b. Bautzener Senf

8 Knoblauchzehen

4 EL Africa Desert Dust von Ankerkraut

2 Gemüsezwiebeln

Etwas Butter

Desweiteren:

einen Dutch Oven und Kohle Briketts

Dazu passt Reis oder Baguette

Als erstes Senf, Sahne und BBQ Sauce verrühren und den Knoblauch in die Sauce pressen.

Die Zwiebeln schälen und in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Hähnchenbrust mit dem Rub würzen.

Den Dutch Oven gut mit der Butter einreiben und die Zwiebeln im Dopf verteilen.

Die Hähnchenbrüste auf die Zwiebeln legen und die Sauce drüber gießen.

Im Anzündkamin 16 Briketts durchglühen lassen und 5 unter und 11 auf dem Dutch Oven verteilen.

Das ganze jetzt für ca. 1 Stunde 15 Minuten köcheln lassen.