WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Toastieburger mit Kartoffelchips

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenschenkel
100 ml BBQ-Sauce
200 ml Geflügelfond
1 TL Rauchsalz
1 EL Honig
2 TL Paprika edelsüß
1 kg Kartoffeln
25 ml Olivenöl
1 TL Salz
0.5 TL Chili
0.5 TL Kurkuma
4 Toasties
100 ml Aioli
4 Scheiben Cheddar
1 Romana Salat



Nährwerte:

Pro Portion ca. 876 kcal, 49 g Fett, 65 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 115 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Toastieburger mit Kartoffelchips

Zubereitung:

1. Für das pulled chicken BBQ-Sauce, Geflügelfond, Rauchsalz, Honig und Paprikagewürz mischen,…



2. …über die Hähnchenschenkel geben…



3. und 1,5 Stunden bei 180 Grad im Ofen garen.

Pulled Chicken Toastieburger mit Kartoffelchips



4. Währenddessen Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Öl, Salz, Chili und Kurkuma mischen…



5. …und circa 12 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.



Pulled Chicken Toastieburger mit Kartoffelchips

6. Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln klein zupfen und mit der Sauce mischen.



7. Toasties toasten, zuerst mit Aioli bestreichen,…



8. …dann kurz mit Cheddar im Ofen überbacken,…



Pulled Chicken Toastieburger mit Kartoffelchips

9. …mit Salat und Pulled Chicken belegen…



10.…und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Toastieburger mit Kartoffelchips



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**