

Pulled Chicken Oktoberfestburger

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
500 ml BBQ-Sauce
1 EL Senf
1 EL Balsamico
1 EL brauner Zucker
2 EL Honig
1 TL Worcestersauce
Salz und Pfeffer
4 EL süßer Senf
2 EL Rapsöl
1 Römersalat
1 Bund Radieschen
4 Laugenbrötchen
4 EL Obatzda
4 EL Sauerkraut
Petersilie
Kresse



Nährwerte:

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

Pulled Chicken Oktoberfestburger

Zubereitung:

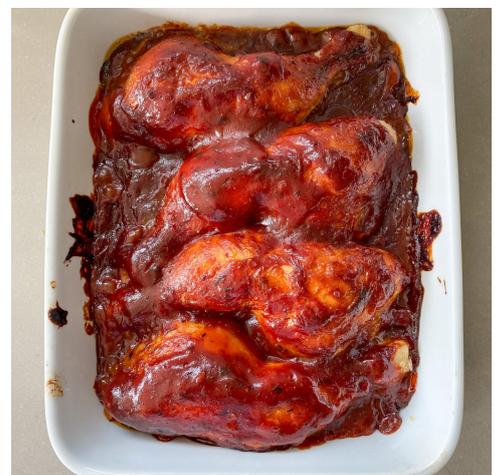
1. Zunächst BBQ-Sauce, Senf, Balsamico, Zucker, Honig, Worcestersauce und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Hähnchenschenkel in eine Auflaufform legen, Sauce darüber geben und bei 180 Grad circa 90 Minuten im Ofen garen.



3. Hähnchenschenkel aus dem Ofen holen...





Pulled Chicken Oktoberfestburger

4. ...die Haut entfernen, das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln in Stücke zupfen...



5. ...und mit der Sauce mischen.



6. Dann den süßen Senf und Öl mit 1 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen und 4 Salatblätter zur Seite legen. Den restlichen Salat kleinzupfen, die Radieschen kleinschneiden und beides mit dem Dressing mischen.



7. Die Laugenbrötchen aufschneiden und mit Obatzda bestreichen...

Pulled Chicken Oktoberfestburger



8. ...und dann mit einem Salatblatt und Sauerkraut belegen. Mit dem Pulled Chicken belegen und zuklappen.



9. Den Pulled Chicken Oktoberfestburger mit dem Salat anrichten, nach Belieben mit Petersilie und Kresse toppen und genießen.



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Oktoberfestburger



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-gefluegel.de