

Pulled Puten-Hot Dog mit Krautsalat

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
300 g BBQ-Sauce
50 ml Geflügelfond
50 ml Apfelsaft
1 TL Rohrzucker
1 TL Paprikapulver edelsüß
0.5 TL Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer
3 Zwiebeln
100 g Mayonnaise
100 g Crème fraîche
2 EL Zucker
2 EL Apfelessig
300 g Weißkohl
2 Möhren
4 Hot Dog Brötchen
100 g Preiselbeeren



Nährwerte:

Pro Portion ca. 751 kcal, 32 g Fett, 59 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten (davon 75 Minuten im Ofen)

Pulled Puten-Hot Dog mit Krautsalat

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Sauce, Geflügelfond, Apfelsaft, Zucker, Paprika- und Knoblauchpulver mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer mischen.



2. Dann 2 Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, in eine Auflaufform geben und die Putenschnitzel obenauf legen.



3. Als nächstes die Marinade über die Putenschnitzel geben...



Pulled Puten-Hot Dog mit Krautsalat

4. ...und die Putenschnitzel bei 180 Grad circa 75 Minuten abgedeckt garen.



5. Inzwischen Mayonnaise mit Crème fraîche, Zucker, Apfelessig, 1 TL Salz und einer Prise Pfeffer verrühren.



6. Den Weißkohl putzen, die Möhren und 1 Zwiebel schälen. Alles in Streifen schneiden oder hobeln und mit dem Dressing mischen.



7. Jetzt die Putenschnitzel aus dem Ofen holen, mit zwei Gabeln kleinzupfen

Pulled Puten-Hot Dog mit Krautsalat

und mit der Sauce mischen.

8. Zum Schluss die Hot Dog Brötchen mit Preiselbeeren bestreichen, mit Pulled Pute toppen und mit dem Krautsalat genießen.





Pulled Puten-Hot Dog mit Krautsalat



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**