WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Flatbread Greek Style

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 Wircestersauce
Salz und Pfeffer
4 Flatbreads
4 EL Krautsalat
2 Zwiebeln
50 g Feta
Petersilie
100 g Tsatsiki
4 Peperoni



Nährwerte:

Pro Portion ca. 726 kcal, 22 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 51 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 110 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Flatbread Greek Style

Zubereitung:

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



2. Dann die Sauce über die Hähnchenschenkel geben und bei 180 Grad circa 90 Minuten garen.



3. Anschließend die Hähnchenschenkel aus dem Ofen holen…

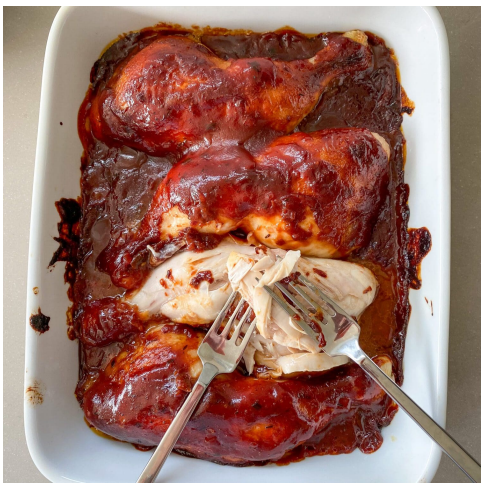
WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Flatbread Greek Style



4. …die Haut entfernen und das Fleisch mit zwei Gabeln in Stücke zupfen…



5. …und mit der Sauce mischen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Flatbread Greek Style

6. Zum Schluss die Flatbreads mit Krautsalat und Pulled Chicken füllen, mit Zwiebelringen, Feta und Petersilie toppen und mit Tsatsiki und Peperoni genießen!





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**