WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Pulled Chicken Hot Dog

### *Zutaten (für 4 Personen):*

4 Hähnchenoberkeulenn
2 EL Öl
250 ml BBQ-Sauce
200 ml Apfelsaft
1 TL Rohrzucker
1 EL Senf
4 Hot Dog Brötchen
4 Gewürzgurken
25 g Röstzwiebeln



### *Nährwerte:*

Pro Portion ca. 591 kcal, 25 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

### *Zubereitungszeit:*

circa 95 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Pulled Chicken Hot Dog

## *Zubereitung:*

1. Zuerst die Hähnchenoberkeulen in Öl von beiden Seiten circa 5 Minuten scharf anbraten.



2. Dann BBQ-Sauce, Apfelsaft, Paprikapulver, Zucker und Senf mischen.



3. Die Hähnchenoberkeulen in eine Auflaufform legen…

# Pulled Chicken Hot Dog



4. …die Sauce darüber geben und im Ofen bei 160 Grad circa 75 Minuten garen. Für die letzten Minuten die Hot Dog Brötchen im Ofen aufbacken.



5. Als nächstes die Haut von den Hähnchenoberkeulen entfernen…



# Pulled Chicken Hot Dog

6. …und das Fleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen.



7. Zum Schluss die Hot Dog Brötchen großzügig mit Pulled Chicken füllen, mit Gurken und Röstzwiebeln toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

# Pulled Chicken Hot Dog




## 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**