WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Puten-Hot Dog mit Krautsalat

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 und mit der Sauce mischen.



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



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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-geflügel.de**