WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Wraps mit Cheddar-Dip

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
100 ml BBQ-Sauce
200 ml Geflügelfond
1 TL Rauchsalz
1 EL Honig
2 TL Paprika edelsüß
1 EL Butter
1 EL Mehl
150 ml Milch
4 Scheiben Cheddar
4 EL Sweet Chili Sauce
4 Wraps
1 Romana Salat



Nährwerte:

Pro Portion ca. 811 kcal, 46 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

120 Minuten (davon 90 Minuten Garzeit im Ofen)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Wraps mit Cheddar-Dip

Zubereitung:

1. Zuerst BBQ-Sauce, Geflügelfond, Rauchsalz, Honig und Paprikagewürz mischen…



2. …über die Hähnchenschenkel geben…



3. …und 1,5 Stunden bei 180 Grad im Ofen garen.

Pulled Chicken Wraps mit Cheddar-Dip



4. Hähnchenschenkel aus der Sauce nehmen, das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln kleinzupfen und wieder mit der Sauce mischen.



5. Jetzt die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und mit Milch, Cheddar und Sweet Chili Sauce so lange köcheln, bis der Käse geschmolzen ist.



Pulled Chicken Wraps mit Cheddar-Dip

6. Zum Schluss die Wraps nach Packungsangabe aufwärmen und zuerst mit Salat, dann mit Pulled Chicken und etwas Cheddar-Dip belegen bzw. bestreichen, aufrollen…



7. …und Pulled Chicken Wraps
mit dem restlichen Dip genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pulled Chicken Wraps mit Cheddar-Dip



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**