



Ihr eigenes Pulled Chicken Sandwich zubereiten



Zutaten

- 0.25 Henri Willig Junger Gouda-Käse
- 300 gramm Hähnchenschenkel
- 1 Esslöffel neutrales Öl
- 0.5 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 0.5 Teelöffel Sambal
- 1 Esslöffel Sojasauce manis
- 0.25 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 0.5 Esslöffel brauner Zucker
- 0.5 Esslöffel Essig (wir haben Weißweinessig verwendet)
- 1 Esslöffel Tomatenpüree
- 0.125 Teelöffel Cayennepfeffer
- 0.125 Teelöffel Ingwerpulver
- 0.25 Teelöffel Paprika
- 0.5 Esslöffel Chilisauce
- 0.125 Teelöffel Pfeffer
- 0.25 Teelöffel Salz
- 1 Pistolen

Vorbereitung

Evelien von @GezelligeRecepten hat das Rezept für diese leckeren Pistolets mit Pulled Chicken und Gouda-Käse gemacht. Diese Sandwiches sind köstlich zum Mittagessen und schmecken auch gut zu Getränken.

1. Die Hähnchenschenkel in einer Pfanne mit 2 Esslöffeln neutralem Öl anbraten. Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Die Zwiebel, den Knoblauch und das Tomatenmark 2 Minuten lang anbraten.
3. Nun die Hähnchenschenkel wieder in die Pfanne geben. Die Hitze herunterdrehen.
4. Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen und in die Pfanne geben. Legen Sie den Deckel auf die Pfanne und nach etwa einer Stunde werden die Hähnchenschenkel auseinander fallen. Dann alles gut umrühren und schon ist das Pulled Chicken fertig.
5. Schneiden Sie eine Pistole in der Mitte durch und belegen Sie sie mit Gouda-Scheiben. Darauf das Pulled Chicken geben und mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Für 8 bis 10 Minuten in den Ofen schieben oder die Brötchen aus dem Ofen nehmen, wenn der Käse geschmolzen ist.