



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

Zubereitungsart Pulled Chicken Sandwich

Auf der Suche nach einer leckeren und gemütlichen Mahlzeit? Dann sind diese Pistolen mit Pulled Chicken und Gouda-Käse, die Evelien von @GezelligeRecepten zubereitet hat, genau das Richtige für Sie. Diese Sandwiches eignen sich perfekt für das Mittagessen und sind eine tolle Ergänzung für jede Zusammenkunft. Mit saftigen Hähnchenschenkeln, die langsam auseinanderfallen, und einem Belag aus schmelzendem Gouda-Käse werden diese Sandwiches Ihre Geschmacksnerven begeistern. Und das Beste daran? Sie sind einfach zuzubereiten! Fangen wir gleich mit diesem köstlichen Rezept für Pulled Chicken Sandwiches an.

Vorbereitung

- 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: Die Hähnchenschenkel kommen nun zurück in die Pfanne. Die Hitze nun ebenfalls herunterdrehen.
- 4: Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen und in die Pfanne geben.
- 5: Legen Sie den Deckel auf die Pfanne und nach etwa einer Stunde werden die Hähnchenschenkel auseinanderfallen.
- 6: Dann alles gut umrühren und schon ist das Hähnchen fertig.
- 7: Eine Pistole halbieren und mit Gouda-Käsescheiben belegen. Darauf das zerkleinerte Hähnchenfleisch geben und mit etwas geriebenem Käse bestreuen.
- 8: 8 bis 10 Minuten in den Ofen schieben oder die Brötchen aus dem Ofen nehmen, wenn der Käse geschmolzen ist.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Pulled Chicken Sandwich zu machen?

Diese Pistolen mit Pulled Chicken und Gouda-Käse sind die perfekte Kombination aus Geschmack und Gemütlichkeit. Sie sind im Handumdrehen zubereitet und eignen sich ideal für ein schnelles Mittagessen oder eine leckere Vorspeise. Belegen Sie Ihre Pistoletts mit Gouda-Käsescheiben, geben Sie das gezupfte Hähnchen dazu und streuen Sie etwas geriebenen Käse darüber. In den Ofen schieben und genießen!