



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Steffen Henkel

.....

Zutaten

.....

Fleischreste von 2 gekochten Hühnerkarkassen

.....

Hühnerbrühe

.....

Barbecue-Sauce

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

4 Burgerbrote

.....

Currysauce

.....

4 Salatblätter

.....

 eingelegter Kohlrabi

.....

2 Essiggurken

.....

 eingelegter roter Zwiebel

.....

Zubereitung

1. Das Fleisch von den gekochten Karkassen zupfen.
2. Mit Hühnerbrühe marinieren und Barbecuesauce veredeln.
3. Mit Salz und Pfeffer erhitzen.
4. Buns halbieren und beide Hälften in Salamander anrösten.
5. Boden mit BBQ-Sauce und Oberteil mit Currysauce bestreichen.
6. Ein Blatt Salat auf die untere Brothälfte legen.
7. Pulled Chicken darauf verteilen.
8. Eingelegten Kohlrabi, klein geschnittene Essiggurken und eingelegte rote Zwiebel daraufgeben.
9. Obere Brothälfte daraufgeben und mit Wedges und Sauerrahmdip servieren.

Rezept zum Genusstagebuch #61