

## **Pulled Chicken Burger mit Coleslaw (ZUTATEN für 2 Portionen)**

### **PULLED CHICKEN**

2 Hähnchenbrüste à je ca 160 gr.

2 grosse Salatblätter (kommen dann in den Burger)

### **SUD**

400 ml Hühnerbrühe

1 EL Zucker

2 EL Paprikapulver edelsüss

2 Zehen Knoblauch (angedrückt)

1 Zweig Rosmarin

1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)

1 Blatt Lorbeer

1 EL schwarzer Pfeffer

100 ml Rotweinessig

100 ml Wasser

### **COLESLAW**

150 gr Rotkohl in feinen Streifen

1 Karotte in feinen Streifen

Je ½ TL Salz und Zucker

500 ml Rotweinessig

Alles vermischen gut

durchkneten und 30' ziehen lassen

### **VORBEREITUNG**

Hähnchenbrüste unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und trockentupfen

BGE aufheizen auf 250°C – 280°C direkte Hitze. Topf bereitstellen.

### **ZUBEREITUNG**

Hähnchenbrüste in etwas Oliven-Öl während ca 4 Minuten in einem geeigneten Topf goldbraun oder wie ihr's gerne mögt, anbraten (ich verwende jeweils den Dutchoven ohne Deckel).

Das Ganze mit der Brühe und den oben genannten Zutaten ablöschen und während ca 30 Minuten köcheln lassen. Falls ihr Mühe habt, die Hitze runterzubringen könnt ihr das BGE

mit dem ConvEGGtor auf indirekte Hitze umbauen und so weiterkochen. Verwendet Grillhandschuhe oder Topflappen und verbrennt euch nicht die Finger.

Hähnchenbrüste nun aus dem Sud nehmen, mit 2 Gabeln in faserige Stücke zerzupfen und beiseitestellen. Den Sud auf ca 250 ml einkochen. Eventuell müsst ihr auch etwas Sud abschöpfen. Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce auf die Konsistenz abbinden, die ihr gerne habt. Ich steuere jeweils eine eher dickflüssige Sauce an. Zum Schluss die Sauce nach belieben mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach euer Wahl abschmecken. Wer's gerne etwas scharf mag, gibt noch etwas Cayenne-Pfeffer oder Chiliflocken dazu. Nun das zerzupfte Fleisch in die Sauce geben, gut mischen und warmhalten.

Burgerbrötchen mit Mayo oder BBQ-Sauce nach eurer Wahl bestreichen und mit Salatblatt, Coleslaw, Pulled-Chicken belegen und zusammenbauen.

Denkt daran:

Ich bin nicht der Burger-Prophet – ich entschied mich für diese Variante, weil ich sie mag.

Erlaubt ist was schmeckt! Ein Richtig oder Falsch gibt es nicht. Im Internet findet ihr unzählige Rezepte zu Burgervariationen sowie Coleslaw und BBQ-Saucen die ihr ganz easy auf dem Big Green Egg nachkochen könnt. Lasst euch inspirieren und wagt euch an Kreationen, die euch gerade ansprechen und habt Spass an der Kocherei auf dem BGE!