Pulled-Chicken-Sandwich mit Coleslaw

70–90 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Hühnerkeulen
200 ml	Bier, hell
4 Stk.	Pitas
2 EL	Honig
2 EL	Apfelessig
5 EL	Olivenöl
3 EL	Grill Geflügel

Für den Coleslaw

350 g	Rotkohl
80 g	Möhren
2 TL	Kristallzucker
4 EL	Olivenöl
1 TL	Honig
4 EL	Weißweinessig
2 TL	Dijon Senf
0.5 TL	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Zuerst die Hühnerkeulen von allen Seiten mit Kotányi Geflügel Grillgewürz-Mischung einreiben und danach mit etwas Öl in einer Pfanne scharf anbraten.
2. Nun mit dem Bier ablöschen und für eine Stunde zugedeckt köcheln lassen. Nach der Stunde das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit zwei Gabeln oder den Händen in feine Streifchen zupfen.
3. Danach wird das Fleisch nochmal in die Pfanne gegeben und mit dem Honig und Apfelessig bei schwacher Hitze für fünf bis zehn Minuten ziehen gelassen.
4. Für den Coleslaw wird der Rotkohl in feine Streifen geschnitten, die Möhren geschält und ebenfalls in feine Streifen geschnitten.
5. Anschließend den Coleslaw mit Salz und Zucker würzen, kräftig durchkneten und ein bisschen ziehen lassen. Dann das entstandene Wasser abseihen und ein Dressing aus 4 EL Weißweinessig, 4 EL Olivenöl, 2 TL Dijon Senf, 1 TL Honig und 0,5 TL Salz zubereiten.
6. Im nächsten Schritt wird der Rotkohl mit dem Dressing vermengt und für 30 Minuten kalt gestellt. So kann der Coleslaw gut ziehen und seinen vollen Geschmack entwickeln.
7. Die Pitas halbieren mit dem Salat auf der einen Hälfte und dem Pulled Chicken auf der anderen Hälfte füllen, zusammenklappen und reinbeißen.

TIPP: Für den besonders saftigen Geschmack, unterschiedliche Saucen hinzugeben.