



## Brötchen mit Pulled Chicken und Käse



### Zutaten

- 0.25 Gramm Henri Willig Koekaas Gouda Natur
- 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 Weißweinessig
- 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

Sind Sie auf der Suche nach einer leckeren und gemütlichen Mahlzeit? Dann sind diese Pistolen mit Hähnchenfleisch und Gouda-Käse 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. Auch jetzt die Hitze 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.

## Was ist eine Alternative zu Pulled Chicken?

Es gibt viele leckere Alternativen zu Pulled Chicken - ganz gleich, ob Sie sich pflanzlich ernähren möchten oder



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

einfach nur auf der Suche nach etwas anderem sind. Probieren Sie Jackfruit, gezogene Austernpilze, Sojastreifen oder Tempeh für eine vegane Version. Sie bevorzugen Fleisch? Dann entscheiden Sie sich für Pulled Pork oder Rindfleisch als schmackhaften Ersatz.

## 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 Pistole mit Gouda-Käsescheiben, geben Sie das Hähnchenfleisch dazu und streuen Sie etwas geriebenen Käse darüber. In den Ofen schieben und genießen!

Dieses Rezept wurde von [GezelligeRecepten](#) in Auftrag gegeben.

---