MARLEY SPOON

Pulled Chicken Sandwich mit Apfelsauce

dazu rauchige Süßkartoffeln und Rotkohlsalat

40-50min 4 Portionen

Perfektion ist schwer zu erreichen – aber wir haben es geschafft! In deinem knusprigen Baguette verschmilzt saftiges, gezupftes Hähnchenfleisch mit geschmorter Apfel-Zwiebel-Sauce. Für den Extrakick sorgen hauchdünne Rotkohlstreifen und pikante Jalapeño-Chili in cremig-würzigem Dressing. Serviert mit rauchigen gebackenen Süßkartoffeln gibt es diesem Sandwich wirklich nichts mehr hinzuzufügen, außer: Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 4 Baguettebrötchen [2]
- 400g Pulled Chicken [1,2,3,4]

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise [1]
- 2TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1001kcal, Fett 40.0g, Kohlenhydrate 125.0g, Eiweiß 31.8g

1. Süßartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, **1TL Paprikapulver** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann 15–20Min. im Ofen goldbraun und gar backen.

2. Salat zubereiten

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Chilischote** halbieren und die Kerne entfernen. **Eine Hälfte oder mehr nach Belieben** in hauchdünne Streifen schneiden. 2EL Mayonnaise, 2TL Senf, 2EL Essig, ½TL Salz und 1 kräftige Prise Zucker verrühren. Den **Rotkohl** fein schneiden und mit den **Lauchzwiebeln**, den **Chilistreifen** und dem **Dressing** vermengen.

3. Zutaten schneiden

Die **Äpfel** schälen und in 1–2cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf einem Ofenrost 6–8Min. backen, dann etwas auskühlen lassen.

5. Sauce köcheln

Inzwischen die **Äpfel** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 7Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. 125–150ml Wasser angießen, dann 4TL Essig und 2TL Zucker einrühren und die **Äpfel** abgedeckt 5–6Min. köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Das **Fleisch** untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Brötchen füllen

Die **Brötchen** aufschneiden und mit dem **Fleisch**, der **Apfelsauce** und dem **Rotkohl** füllen. Die **Pulled Chicken Sandwichs** mit dem **übrigen Rotkohlsalat**, den **Süßkartoffeln** und je 1EL Mayonnaise zum Dippen servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**