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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Senf** (3), **Sojabohnen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

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



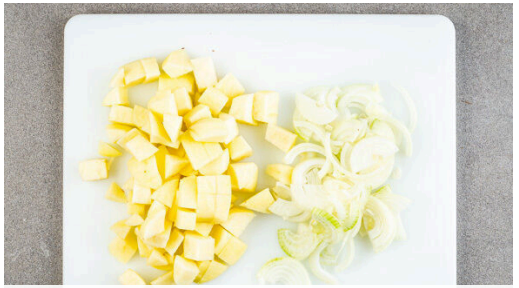
1. Süßartoffeln backen

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**