

Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe Garcia aus Chile empfiehlt:

Pulled Chicken Sandwich

& PS Garcia Bravado

Zutaten (für 4 Portionen)

400 g Hähnchenbrustfilet
8 Scheiben Mehrkornbrot
8 Blatt grüner Salat
500 ml gute Hühnerbrühe
125 ml feine Mayonnaise
1 EL Senf
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Paprikapulver
1/2 TL Cayennepfeffer
1 Prise Zucker
1 Messerspitze Salz



Zubereitung

Salatblätter waschen und trocknen. 500 ml Hühnerbrühe zum Kochen bringen, auf mittlere Temperatur drosseln und Hähnchenbrustfleisch in der Brühe 15 Minuten gar ziehen lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen und mit zwei Gabeln zerrupfen.

Mayonnaise mit Senf, 1 TL Kurkuma, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Paprikapulver, 1 Prise Zucker, ½ TL Cayennepfeffer und 1 Messerspitze Salz gut vermengen. Zerrupftes Hähnchenfleisch unter die würzige Mayonnaise heben, so dass alle Fleischfasern umhüllt werden. Eine Scheibe Mehrkornbrot mit Salatblatt und einer daumendicken Schicht vom saftigen Hähnchenfleisch belegen. Mit einem zweiten Salatblatt und einer zweiten Brotscheibe das Sandwich schließen. Die Salatblätter geben dem Sandwich nicht nur einen geschmacklichen Frischekick sondern verhindern auch ein Durchweichen der Brotscheiben.

Der ideale Snack für ein Picknick im Grünen – unkompliziert und sehr lecker.

Die passende Weinbegleitung? Für Felipe ganz klar der Bravado – ein Allrounder!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de