SONG CONTEST: CHICKEN BÁNH M□

AUS UNSERER KOOPERATION MIT MARTINAS KOCHSALON



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PERSONEN

1	Karotte
100 g	Rettich
2 EL	Zucker
1 EL	Salz
150 ml	Reisessig
2	Hühnerbrüste, ohne Haut
1	Minigurke
1	Jungzwiebel
	Chili
2	ANKER Bio-Langsemmeln
2 EL	Mayonnaise
	Koriander
	Minze
	Salz, Pfeffer, Öl

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Karotte und den Rettich in Stifte schneiden. Zucker, Salz und Reisessig aufkochen und über das Gemüse gießen. Alles für ein paar Stunden ziehen lassen.
2. Das Huhn mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl braten. Wenn das Huhn durch ist mit zwei Gabeln zerreißen.
3. Die Gurke mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Das Grüne der Jungzwiebel und die Chili in Ringe schneiden.

4. Die Langsemmeln halbieren, das Innere mit etwas Mayonnaise bestreichen. Das Huhn, das eingelegte Gemüse, die Gurken in die Langsemmel geben und dann nach Belieben Chili, Koriander und Minze hinzufügen.