Artikel vom 26.02.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 04:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rezept-der-woche-pulled-chicken-wraps-mit-cheddar-dip

Rezept der Woche: Pulled Chicken Wraps mit Cheddar-Dip



Foto: IDG

Zutaten:

1 kg Hähnchenschenkel

100 ml BBQ-Sauce

200 ml Geflügelfond

1 TL Rauchsalz

1 EL Honig

2 TL Paprika edelsüß

1 EL Butter

1 EL Mehl

150 ml Milch

4 Scheiben Cheddar

4 EL Sweet-Chili-Sauce

4 Wraps

1 Romanasalat

Zubereitung:

Zuerst BBQ-Sauce, Geflügelfond, Rauchsalz, Honig und Paprikagewürz mischen, über die Hähnchenschenkel geben und alles 1,5 Stunden bei 180 °C Umluft im Ofen garen. Hähnchenschenkel aus der Sauce nehmen und mit zwei Gabeln klein zupfen. Danach wieder zu der Sauce geben und mischen. Die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und mit Milch, Cheddar und Sweet-Chili-Sauce so lange köcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Die Wraps nach Packungsangabe aufwärmen und zuerst mit Salat, dann mit dem Pulled Chicken und etwas Cheddar-Dip belegen. Zum Schluss den Wrap aufrollen und mit dem restlichen Dip genießen.

IDG