



SCHICKES CHICKEN

Geräuchertes Pulled Poulet vom Schenkel mit Coleslaw-Salat, Tomatenwürfel, Eisbergsalat und Sauerrahm als Wrap, serviert mit Currywings

kreiert von Adrian Bühler
grilliert von Denise Biellmann und Vincent Gross

(Rezept für vier Personen)

Pulled Poulet

4	Pouletschenkel
ca. 2 cl	Bier
300 g	Salz
2 EL	geschroteter schwarzer Pfeffer
2 EL	Paprika
1 EL	Curry
1 EL	Zwiebelgranulat
1 TL	Knoblauchpulver
½ TL	Kreuzkümmel
1 Prise	Senfpulver

Alle Gewürze vermischen und die Pouletschenkel mit der Gewürzmischung einreiben. Poulet anschliessend für 15 Minuten auf dem Grill räuchern. Geräuchertes Poulet mit einem Schluck Bier in Backpapier (innen) und Alufolie (ausser) einpacken und so bei ca. 160 Grad für rund 40 Minuten auf dem Grill garen. Poulet aus der Verpackung nehmen, zupfen und erneut mit der Gewürzmischung abschmecken.

Currywings

8	Pouletflügeli
2 EL	Joghurt
1 EL	Curry
2 EL	geschroteter schwarzer Pfeffer
2 EL	Paprika
1 EL	Zwiebelgranulat
1 TL	Knoblauchpulver
½ TL	Kreuzkümmel
1 Prise	Senfpulver

Die Gewürze vermengen, Pouletflügeli mit der Mischung einreiben und anschliessend mit dem Joghurt und etwas zusätzlichem Curry marinieren. Wings nun in einer Grillschale bei 160°C für rund 30 Minuten grillieren.

Coleslaw-Salat

1	Weisskohl
1	Karotte
½	Apfel
1	Schalotte
	Salz
	Zucker
8 EL	Mayo
4 EL	Öl
4 EL	Essig

Weisskohl, Karotte, Apfel und Schalotte in feine Streifen raffeln und miteinander vermengen. Übrige Zutaten vermischen, den Salat in der entstandenen Sauce zugeben und darin wenden.

Wrap

4	Teigfladen
2	Tomaten
1	Zwiebel
1	Eisbergsalat
	Sauerrahm
	Knoblauch
	Salz
	Zitronensaft

Tomaten, Eisbergsalat und Zwiebeln schneiden und vermengen. Sauerrahm mit ein wenig gehacktem Knoblauch, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Fladenbrot kurz auf dem Grill wärmen und mit dem Sauerrahm (Menge nach Belieben) bestreichen. Das Pulled Poulet, geschnittene Tomaten, Zwiebel, Eisbergsalat sowie ein ein wenig zusätzliche Sauce auf das Fladenbrot geben und alles zusammen einrollen.

Currywings auf Coleslaw Salat zum Wrap servieren. Wenn noch etwas Sauerrahm übrig bleibt, kann man diesen als Dip für die Wings verwenden.