Chili-Cheese Chicken

Für dieses Gericht werden verschiedene Gewürze und Mischungen verwendet diese sind in der Kategorie **Gewürze** auf geführt. Es wir zu dem Salz noch ein Paprika-Rub für Chicken benutzt.

Zutaten: 4-6 Portionen

4 St. Hähnchenbrüste ausgelöst
40 Scheiben Bacon
4 Scheiben Cheddar Käse
4 EL frische gewürfelte Mango
etwas frische gehackte Chili-Schoten
4 Scheiben Gouda Käse
4 EL BBQ-Soße deiner Wahl
4 EL Rub for Chicken

Zubereitung: Hähnchenbrüste parieren und mit einem schnitt zu einem Schnitzel aufschneiden und etwas plattieren. Die Hähnchen-Schnitzel mit dem Rub bepudern und im Kühlschrank 1 Std. Ziehen lassen.

Salat putzen und anrichten. Zwiebeln in feine Würfel, Pfirsich und Aprikosen in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln in Öl bei leichter Hitze glasig dünsten, Früchte hin zu geben und mit an dünsten, mit etwas Essig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und den Dressing über den Salat geben.

Die fertigen Fleischstücke in Tranchen schneiden und auf dem Salatbett anrichten. Mit Lavendelblüten und Korianderblätter garnieren. Aus Joghurt und Minze einen Dipp herstellen und mit Brot servieren.

Kommentar: Tipp:dazu ein Glas Apfel-Minze-Bowle

Historie:
Erstmalig Mai 1992 ***Indische Woche*** im Betriebsrestaurant der Hoch-Tief-AG in Essen

---

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:chili-cheese_chicken_grenades?rev=1445707257

Last update: **25.03.2022 18:16**