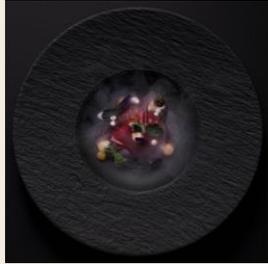




HOTEL
VIER JAHRESZEITEN

STARNBERG



PULLED CHICKEN BURGER MIT SÜBKARTOFFELWEDGES

Sesambrioche

2 Eier
2 cl Wasser
300 g Mehl
8 g Hefe
18 g Zucker
8 g Salz
150 g Butter
2 Tl. Sesam

BBQ Sauce

3 Zwiebeln
100 g Bacon
4 El. Pflanzenöl
3 El. Brauner Zucker
300 g Ketchup
3 El. Apfel- oder
Sherryessig
2 El. Worcester
4 El. Honig
1 Tl. Rauchsatz
500 ml Gemüsebrühe
Chillyflocken oder ½ frische
Chilly
Salz, ggf. Pfeffer

Pulled Chicken

1200 g Hähnchenkeule
125 g BBQ- Sauce
80 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2El. Brauner Zucker
2 El. Apfelessig
1 El. Pflanzenöl
150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Süßkartoffelwedges

1,5 kg Süßkartoffel
5 El. Pflanzenöl
Salz
Zucker
Paprikapulver

Süßkartoffeln:

Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Auf einem Lochblech oder in Wasser, je nach Größe ca. 10- 15 Minuten dämpfen/kochen, Abschütten und antrocknen lassen, anschließend mit den Gewürzen und dem Öl marinieren. Wieder auf ein Blech verteilen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 20 min. backen

Sesambrioche:

Eier mit Mehl, Zucker, Salz und die flüssige Butter in eine Küchenmaschine geben.

Hefe in Wasser bei leichter Temperatur auflösen, in die Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig erneut kneten, zu kleinen Kugeln formen, mit Wasser einpinseln und mit dem Sesam bestreuen. Erneut gehen lassen und bei 180°C ca. 15 Minuten Goldgelb backen.

BBQ- Sauce:

Bacon in Streifen schneiden und mit dem Öl scharf anbraten.

Die fein geschnittenen Zwiebeln hinzugeben und bei schwächerer Hitze mit anschwitzen.

Braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Anschließend mit Essig und Brühe ablöschen.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und köcheln lassen.

Alles mixen und passieren. Abschließend mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Pulled Chicken:

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, anschwitzen, mit den anderen Zutaten vermischen und über die Hähnchenkeulen gießen. Mit einer Folie abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Die Hähnchenkeulen in der Sauce bei 120° Ober-/Unterhitze für ca. 3 Stunden im Backofen garen.

Aus dem Ofen nehmen und das Fleisch gleich mit zwei Gabeln auseinanderzupfen.

Wichtig ist, dass das Fleisch noch warm ist, ansonsten lässt es sich nicht so gut zupfen.

Burger mit den einzelnen Bestandteilen und der BBQ-Sauce zusammenbauen.

Je nach Geschmack noch Krautsalat, Cole Slaw, Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten, Essiggurken hinzufügen.