

Chicken Teriyaki Sandwich

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Sandwiches

2 kleine Hähnchenbrüste mit Haut
1 Chili
5 cm Ingwer
20 ml Balsamico bianco
1 Limette
1 Zitronengras-Stange
1 Esslöffel Ahornsirup
4 Esslöffel gerösteter Sesam
100 ml Teriyaki-Soße
2 Buns
1 Tomate
4 Salatblätter Lollo Bianco
2 Handvoll eingelegte Jalapenos
1 rote Zwiebel
1 Mozzarella
4 Knoblauchzehen

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Gussplatte
Zip-Beutel

und heiz' schon mal deinen Grill vor. Dieses Teil hier sollte auf jeden Fall auf deiner To-Grill-List stehen, denn es zählt 100-prozentig zu den "Greatest Sandwiches of All time"!

Dieses mordsmäßig gute Exemplar eines belegten Brotes stattest du mit saftigem Hähnchenfleisch aus, das in einer süß-würzigen Teriyaki-Sauce mariniert wurde. Der unverwechselbare Geschmack der Sauce setzt sich aus Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronengras, Sojasauce, Fischsauce und geröstetem Sesam zusammen und harmoniert spitzenmäßig mit dem kross angegrillten Hähnchenfleisch. Für den knackig-frischen Ausgleich gesellen sich ein paar Blätter Lollo Bianco, Tomatenscheiben und Jalapenos dazu. Und als absolut krassen Clou mischt du einige Streifen krosse Hühnerhaut unter. Knuspert halt so schön, wa! All diese Zutaten legst du dir zwischen ein backfrisches französisches Baguette, das am besten noch dampft.

Jetzt schlägt dein Sandwich-Fan-Herz höher, gib's zu!

- 1 -

Haut der Brüste entfernen und beiseite legen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

- 2 -

Ingwer, Knoblauch schälen und zusammen mit Zitronengras und Chili grob hacken. Zusammen mit Hähnchen, Teriyaki Sauce, Essig, Saft der Limette und Ahornsirup in einen Zip-Beutel packen. Beutel schließen und Inhalt gründlich vermengen.

Für 2 Stunden im Kühlschrank parken.

- 3 -

Du stehst auf Sandwiches, sonst wärest du ja nicht hier gelandet, oder? Dann lies jetzt mal aufmerksam weiter

Hühnerhaut in eine kalte Pfanne legen und zum Beschweren einen Topf auf die Haut stellen. Bei

Chicken Teriyaki Sandwich

niedrigster Hitze auf dem Seitenkochfeld ca. 5-10 Minuten knusprig braten und anschließend auf Küchentrepp ablegen.

- 4 -

Salat waschen, Tomate in hauchdünne Scheiben und Zwiebel in Streifen schneiden.

- 5 -

Gussplatte auf den Grill legen und auf maximale Hitze vorheizen lassen.

- 6 -

Hähnchen aus der Tüte in ein Sieb geben, Flüssigkeit abtropfen lassen und grobe Marinierzutaten entfernen. Hähnchen mit einem Schuss Öl auf der heißen Platte ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Zeitgleich Baguette auf dem Warmhalterost antoasten.

- 7 -

Baguette zu 2/3 einschneiden. Salat und Tomaten an eine Seite legen. Teriyaki Hähnchen mit Zwiebeln, Jalapenos und Sesam Mischen und Baguette üppig belegen. Mozzarella in kleine Stücke zupfen und zusammen mit der knusprigen Hähnchenhaut obenauf geben.