

## Mini-Burger mit Pulled Chicken und Coleslaw

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

340 g Hähnchenbrust  
 1 Esslöffel brauner Zucker  
 1 Teelöffel Grillgewürz  
 3 Esslöffel Weißweinessig  
 1 Päckchen Hühnerfond  
 6 Mini-Brioche-Brötchen  
 60 g gemischter Salat  
 2 Frühlingszwiebeln  
 1/2 Teelöffel weißer Zucker  
 3 Esslöffel Mayonnaise  
 1/4 Kopf Weißkohl  
 1/4 Kopf Rotkohl  
 1 Karotte  
 Tabasco nach Belieben

Klein, aber oho - Diese Burger sind trotz ihrer kleinen Maße ganz groß im Geschmack! Dabei holen sie dir mit zartem Pulled Chicken und würzigem Coleslaw ein Stück USA in die Küche. Wenn du auch deine Burger Buns selber machen willst, [schau einfach hier vorbei](#).

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Hähnchenfond, braunen Zucker und 2 1/2 EL Weißweinessig zusammen mit 160 ml Wasser sowie dem Grillgewürz in einem großen Topf aufkochen lassen. Die Hähnchenbrust in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel für 15 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenbrust während der Kochzeit einmal wenden.

- 2 -

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Hamburgerbrötchen halbieren.

- 3 -

Für den Coleslaw Weiß- und Rotkohl in feine Streifen schneiden sowie die Karotte stifteln. Den Kohl und die Karotten in einer Schüssel mit 2 EL Mayonnaise, dem weißen Zucker und 1/2 TL Weißweinessig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soll der Coleslaw etwas würziger sein, etwas mehr Essig hinzufügen.

- 4 -

Die Hamburgerhälften mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech geben und für 3-4 Minuten im Ofen rösten.

- 5 -

Die fertig gegarte Hähnchenbrust aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Flüssigkeit im Topf zur Hälfte einreduzieren, dann vom Herd nehmen. Die Hähnchenbrust sollte nun so zart sein, dass sie sich ganz leicht mit 2 Gabeln zerkleinern lässt. Das zerkleinerte Fleisch in den Topf zurückgeben und mit der Sauce vermengen. Tabasco nach Belieben hinzufügen.

## Mini-Burger mit Pulled Chicken und Coleslaw

- 6 -

Die Brioche-Brötchen mit der restlichen Mayonnaise bestreichen, mit Pulled Chicken, Frühlingszwiebeln, etwas Coleslaw und Salat belegen. Mini-Burger zusammen mit dem restlichen Coleslaw servieren.