



Pulled Chicken „Taj Mahal“

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 800 g Hähnchenbrustfilets
400 ml Kokosmilch
100 ml Geflügelbrühe (natürlich selbst gemacht!)
2 TL Currypaste, rote
10 g Ingwer, gerieben
2 EL Sojasauce
2 TL Worcestersauce
n.B. Erdnüsse (zerstoßen), geröstet, nicht gesalzen
n.B. etwas Koriander

Zubereitung:

Die Kokosmilch mit Geflügelbrühe, Currypaste, geriebenem Ingwer, Soja- und Worcestersauce verrühren.

Die Hähnchenfilets in eine Auflaufform legen und mit der Mischung übergießen, dann für ca. 1,5 Stunden bei 160 °C in den Ofen geben.

Wenn das Hähnchenfleisch gegart ist, das Hähnchenfleisch aus dem Ofen holen, mit 2 Gabeln zerplücken und mit der Sauce mischen.

Mit Erdnüssen und Chiliflocken - und nach Belieben auch mit Koriander - bestreuen.