



Pulled Chicken „Taj Mahal“

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 800 g Hähnchenbrustfilets
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Geflügelbrühe (natürlich selbst gemacht!)
- 2 TL Currysauce, 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, Currysauce, 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 zerpfücken und mit der Sauce mischen.

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