

Pulled-Chicken-Poutine aus dem Thermomix



© Pulled-Chicken-Poutine - Rezepte mit Herz



60 Min.



leicht



4 Portionen

Die Poutine, eine Spezialität aus Kanada besteht traditionell aus Pommes, Bratensauce und Käse. Wir verfeinern unsere Variante mit einem Pulled Chicken aus dem Thermomix.

Das Topping könnt ihr gut am Vortag zubereiten. Vor dem Servieren erwärmen und erst kurz vorher auf die Pommes geben.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Grundrezept Pommes
<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	2 TL	Fleischbrühepulver (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
<input type="checkbox"/>	200 g	Hühnerfleisch
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	40 g	Butter
<input type="checkbox"/>	40 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	25 g	Sojasauce
<input type="checkbox"/>	25 g	Worcestersauce
<input type="checkbox"/>	100 g	Rotwein
<input type="checkbox"/>	125 g	Mozzarella
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Frühlingszwiebelringe zum Servieren

Zubereitung

1. Pommes wie im Grundrezept beschrieben zubereiten.
2. Inzwischen Wasser und Fleischbrühepulver in den Mixtopf geben. Hühnerbrust salzen, pfeffern und in den Varoma legen. Varoma aufsetzen und alles 25 Min./Varoma/Stufe 1 dämpfen. Varoma abnehmen, warm stellen. Garflüssigkeit umfüllen, zur Seite stellen.
3. Für die Sauce Zwiebel abziehen, in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter hinzufügen und 3 Min./100 °C/Stufe 2 andünsten. Die restlichen Zutaten, bis auf Mozzarella, sowie 300 g Garflüssigkeit in den Mixtopf geben und 10 Min./100 °C/Stufe 2 aufkochen, danach 30 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Sauce umfüllen.
4. Zum Servieren Hühnerbrust in den Mixtopf geben und 7 Sek./ Linkslauf/Stufe 4 „zerzupfen“. Mozzarella würfeln und mit dem Pulled Chicken über die heißen Pommes geben. Pro Portion ca. 3-4 EL Sauce hinzufügen und mit Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Tipp:

Lust auf noch mehr Pommes? Mit unseren leckeren Dipps und Gewürzen kommt Abwechslung auf die Kartoffeln.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 875 kcal – 31 g E – 47 g F – 77 g KH