

## SONG CONTEST: CHICKEN BÁNH MÌ

AUS UNSERER KOOPERATION MIT MARTINAS KOCHSALON



### DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PERSONEN

1	Karotte
100 g	Rettich
2 EL	Zucker
1 EL	Salz
150 ml	Reisessig
2	Hühnerbrüste, ohne Haut
1	Minigurke
1	Jungzwiebel
Chili	
2	ANKER Bio-Langsemeln
2 EL	Mayonnaise
Koriander	
Minze	

### SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Karotte und den Rettich in Stifte schneiden. Zucker, Salz und Reisessig aufkochen und über das Gemüse gießen. Alles für ein paar Stunden ziehen lassen.
2. Für das Huhn einen Topf mit Wasser aufsetzen. Vorbereitetes Gemüse in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. Etwas ziehen lassen. Das Huhn in den Sud legen und für **20 Minuten** auf niedriger Hitze ziehen lassen. Sobald das Huhn durch ist aus dem Topf nehmen, auskühlen lassen und mit zwei Gabeln zerreißen.
3. Die Gurke mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Das Grüne der Jungzwiebel und die Chili in Ringe schneiden.

4. Die Langsemeln halbieren, das Innere mit etwas Mayonnaise bestreichen. Das Huhn, das eingelegte Gemüse, die Gurken in die Langsemel geben und dann nach Belieben Chili, Koriander und Minze hinzufügen.