

PULLED BUFFALO CHICKEN SLIDERS

ZUTATEN

(für 20-24 kleine Sliders)

Pulled Chicken:

- 800 g Hühnerkeulen oder -brust
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 150 ml Suppe (Hühnerbrühe, Gemüsebrühe,...)

Buffalo Sauce:

- 60 g Butter
- 4 EL (60 g) Sriracha oder andere Hot Sauce
- 3 gestr. EL (30 g) brauner Zucker
- 2 leicht gehäufte EL (30 g) Tomatenmark
- 1 EL Sojasauce (oder Prise Salz)
- 6-8 EL Suppe oder Wasser
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Blue Cheese Dip:

- 250 g Sauerrahm
- 50 g fester Blauschimmelkäse (auch Grünschimmelkäse wie Österkron eignet sich)
- 1 TL Zitronensaft
- Etwas abgeriebene Zitronenschale



Außerdem:

- Frischer Babyspinat (oder Vogerlsalat)
- Blauschimmelkäse, mit Fingern zerbröseln
- 24 Slider Buns ([nach diesem Rezept](#))

ZUBEREITUNG

1. **Pulled Chicken:** Das Hühnerfleisch beidseitig salzen und pfeffern und mit 1 EL Öl in einer großen Pfanne bei hoher Hitze kurz anbraten bis es etwas Farbe bekommt, rund 5 Minuten. Anschließend die Suppe zugießen und zugedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen bis es durch ist – Hühnerbrust benötigt ca. 10 Minuten, Keulen etwas kürzer.
2. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, ein paar Minuten abkühlen lassen und mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen. Die Suppe aufheben – sie wird ev. später noch benötigt.
3. **Buffalo Sauce:** In einem Topf oder einer Pfanne die Butter zerlassen und Sriracha, Zucker, Tomatenmark, Sojasauce, Suppe (vom Kochen des Huhns) oder Wasser zugeben. Alles kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das gezupfte Hühnerfleisch zugeben und mit der Sauce mischen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben.
5. **Dip:** Käse mit den Fingern in kleine Stückchen zerbröseln und mit dem Sauerrahm, Zitronensaft und -schale gründlich verrühren.
6. Optional, aber empfohlen: Die Sliders halbieren und mit den Schnittflächen nach oben ein paar Minuten unter dem Backofengrill antoasten (Vorsicht, sie werden schnell dunkel!).
7. Die Sliders mit frischen Spinatblättern, Pulled Chicken, Käsesauce und Blauschimmelkäse füllen. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)