



Genuss-Rezept

Grilled Chutney Sandwich mit Hähnchenbrust und Brie

Zutaten für 2 Portionen

Für das Chutney (reicht für 2 Gläser):

Etwas	Olivenöl
50g	Zwiebeln
30g	Chilischoten
1	Knoblauchzehe
40ml	Zitronensaft
60ml	Orangensaft
1 TL	Worcestershire Sauce
3 TL	brauner Zucker
1 TL	gemahlener Ingwer
340g	Cranberries
100g	getrocknete Aprikosen
250ml	Wasser
1 Prise	Salz



Für das Sandwich:

2	Müslibrötchen (oder Körnerbrötchen)
1	Packung GUTFRIED Hähnchenbrust „Natur“
2	Scheiben Brie
	Salat

Zubereitung

1. Für das Chutney Zwiebeln, Chilischoten und Knoblauchzehe feinhacken und mit Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen.
2. Zitronensaft, Orangensaft, Worcestershire Sauce, Zucker, Ingwer, Cranberries, Aprikosen, Wasser und Salz hinzugeben und 15 Minuten einkochen lassen, bis ein Chutney entsteht.
3. Brötchen halbieren und kurz in der Pfanne anrösten.
4. Brötchenhälften mit Chutney bestreichen und mit GUTFRIED Hähnchenbrust „Natur“, Salatblatt und Briebelegen.

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de