



# Sandwiches like Subway

by Joscha Bastians



Dieses Sandwich schmeckt wie das genau wie das Original!

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Hähnchen in Teriyakisoße einlegen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver oder nach Belieben noch mit anderen Gewürzen vermischen und 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
2. Währenddessen Gemüse schneiden (ganz dünn, damit das Sandwich danach noch zugeht)
3. Für die Sauce: 2 EL Mayo, 1 EL Honig, 1 gestrichener EL Dijon Senf, ½ TL Salz und 1 TL Balsamico Essig verrühren und abschmecken
4. Hähnchen anbraten, Baguette aufschneiden, das Hähnchen direkt auf dem Baguette verteilen und anschließend mit Käse belegen
  - kurz auf dem Grill im indirekten Bereich bei geschlossenem Deckel überbacken (alternativ gerne auch in den Backofen legen)
5. Sandwich individuell belegen, selbstgemachte Sauce darüber verteilen und evtl. etwas Salz und Pfeffer drüberstreuen

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Gusseisenplatte oder Pfanne
- Schneidebrett
- Messer
- kleine Schüssel für die Sauce
- Gewürzmühlen

### Zutaten: 3 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
3	Brote (z.B. von Burger Buns Bakery: 10% Rabatt mit meat10)
	Gemüse nach Wahl (Paprika, Gurke, Zwiebel...)
600g	Hähnchen
100mL	Teriyakisoße
Etwas	Chilipulver
100g	Käse (z.B. Gouda) Salz & Pfeffer
	Für die Honig-Senf-Sauce:
1 EL	Dijon Senf
2 EL	Mayo
1 EL	Honig
1 TL	Balsamico Essig
½ TL	Salz

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- schmeckt der Senf zu intensiv, dann noch etwas Honig und Balsamico hinzufügen

- wenn die Sauce zu süß schmeckt, dann einfach ein bisschen Senf unterheben