

# Gefüllter Wrap mit Chicken Goujons



**Rezept  
Idee**

## Zutaten für 1 Wrap:

- 3 Foodworks Chicken Goujons (Art.-Nr. 24080)
- 1 Wrap aus Natur- oder Vollkornmehl (Fertigprodukt)
- 40 g Grüner Erbsenaufstrich (s. Grundrezept, Rückseite)
- 5 g Pistazien, geschält, gehackt
- 30 g Eisbergsalat, in Julienne und ganze Blätter
- 40 g Zwiebelmarmelade (s. Grundrezept, Rückseite)
- 40 g Brie, in Scheiben geschnitten
- 20 g Weiße BBQ-Sauce (Fertigprodukt)
- 15 g Karotte, in Julienne
- Salz, Pfeffer
- 25 g Süßkartoffelchips (s. Grundrezept, Rückseite)

	<b>Wareneinsatz</b>	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	<b>Grundpreis</b>	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	<b>Nettopreis</b>	
zzgl. MwSt. (in %)		
	<b>Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)</b>	

## Zubereitung:

1. Chicken Goujons zubereiten.
2. Wrap erwärmen und mit Erbsenaufstrich bestreichen. Pistazien, Eisbergsalat-Julienne und Zwiebelmarmelade darauf geben. Anschließend je drei Scheiben Brie und drei Chicken Goujons platzieren. BBQ-Sauce und Karotten darauf geben und alles mit zwei ganzen Eisbergblätter bedecken. Wrap vorsichtig zusammenrollen und diagonal durchschneiden.
3. Auf einer Servierplatte anrichten und mit Süßkartoffelchips servieren.



## Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



## Zubereitungsmöglichkeiten\*:



Fritteuse  
180 °C, 3–3,5 Min.



Kombidämpfer  
200 °C, 100 %, 12 Min.



Kombi-Schnellgar-System

Temperatur	Zeit (Min.)	Lüfter	Mikrowelle
1. 275 °C	01:30	65 %	55 %
2. 275 °C	00:30	20 %	10 %

\* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

# Gefüllter Wrap mit Chicken Goujons

## Grundrezepte für 6 Wraps:

### Grüner Erbsenaufstrich mit Ahornsirup

500 g Erbsen, TK  
1.250 ml Wasser  
Salz, Pfeffer  
70 g Ahornsirup  
70 ml Mayonnaise

**Wareneinsatz**  
**Wareneinsatz 1 Portion**


#### Zubereitung:

1. Erbsen in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.
2. Erbsen mit Ahornsirup und Mayonnaise pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zwiebelmarmelade

500 g Zwiebeln, geschält, in Scheiben  
50 g Olivenöl  
100 g Zucker  
100 ml Portwein  
250 ml Rotwein  
250 ml Grenadine Sirup  
Salz, Pfeffer

**Wareneinsatz**  
**Wareneinsatz 1 Portion**


#### Zubereitung:

1. Zwiebelscheiben in Olivenöl glasig braten.
2. Zucker, Portwein, Rotwein und Grenadinesirup hinzufügen. Gut verrühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

### Süßkartoffelchips

200 g Süßkartoffeln, mit Schale, gewaschen  
Frittieröl  
Salz

**Wareneinsatz**  
**Wareneinsatz 1 Portion**


#### Zubereitung:

1. Süßkartoffeln der Länge nach mit einem Fleischhobel in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. In heißes Frittieröl legen und frittieren, bis sie leicht dunkelgelb und knusprig (nicht braun) sind. Aus dem heißen Öl nehmen und abtropfen lassen.
3. Mit normalem Salz oder Steinsalz bestreuen.