



Hähnchen im Backteig

dazu Kartoffel-Radieschen-Salat mit Dill



40-50min



3-4 Personen

Mmmh, das ist echte Schmankerl-Küche, die Klein und Groß begeistert! Es gibt zartes Hähnchen in einem knusprigen Backteig und dazu einen leckeren Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauch, der schön cremig und knackig zugleich ist. Lasst es euch schmecken!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Bund Radieschen
- 20g Dill
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰

- 160g Weizenmehl ¹
- 3EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Fleischklopf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 989kcal, Fett 52.6g,
Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 41.1g



4. Backteig anrühren

2. Zutaten vorbereiten

5. Lauch braten

3. Fleisch vorbereiten

6. Schnitzel ausbacken

Die Pfanne 1-2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, durch den **Backteig** ziehen und in dem heißen Öl auf jeder Seite 2-3Min. goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit dem **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Zitronenspalten** garniert servieren.