



RS Hähnchensandwich surinamische Art

mit Ofenkartoffeln und Salat



ca. 30min



3-4 Personen

Suriname ist das kleinste unabhängige Land Südamerikas und gehörte bis 1975 zu den Niederlanden. Die typische Landesküche weist kreolische Einflüsse auf, ist aber auch von der indischen, indonesischen und chinesischen Küche geprägt. Eine Geschmackswelt, die du heute mit diesen leckeren Sandwiches kennenlernst, für die das zarte Hähnchen in einer süßlich-scharfen Sauce gegart wird. Dazu gibt es gebackene Kartoffeln und Salat.

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 große Gurke
- 1 Zwiebel
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 100ml Ketjap Manis ²
- 200g gemischter Salat

- 3EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Sieb

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 797kcal, Fett 28.1g,
Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 41.3g



4. Sauce zubereiten

2. Fleisch garen

5. Fleisch hinzugeben

3. Gemüse schneiden

6. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, 1EL hellem Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren und mit der **Paprika**, den **Gurken** und dem **Salat** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden und nach Belieben mit etwas **Paprika-Gurken-Salat**, dem **Hähnchen** und der **Sauce** belegen. Die **Sandwiches** mit den **Kartoffeln** und dem **restlichen Salat** servieren.