



V1: Mexikanische Hähnchenwraps

mit Rotkohlsalat und Limetten-Chili-Dip



30-40min



2 Personen

Sonnige Stimmung herrscht heute in deiner Küche, denn schon die Zubereitung der im pikanten Teig frittierten Hähnchenstreifen macht Spaß, vor allem wenn du mit jemandem kochst, der die mexikanische Küche genauso feiert wie du! Der Karotten-Rotkohl-Salat wird fix süßsauer eingelegt, dazu darf noch ein erfrischend pikanter Limetten-Chili-Dip mit in die warme Tortilla. Alle bereit? Dann: Vamos a la fiesta!

- 1 Karotte
- 200g geschnittener Rotkohl
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Thai-Chilischote
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Tortillas ¹

- 2EL Mayonnaise ³
- 100g Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Energie 988kcal, Fett 48.8g,



Die **Karotte** ggf. schälen, grob raspeln und mit dem **Rotkohl** vermengen. 3EL hellen Essig, 1TL Zucker sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer einmassieren, bis der **Kohl** weich wird. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken.



Eine mittelgroße Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses bei mittlerer Hitze erwärmen. **Tipp:** Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Tropfen **Teig** hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln. Das **Fleisch** durch den **Teig** ziehen, bis es gleichmäßig bedeckt ist.



Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** in feine Würfel schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.

Die **½ der sauren Sahne** mit **1TL Limettenschale**, der **Chilischote nach Geschmack**, **1-2TL Limettensaft** und **2EL Mayonnaise** verrühren, mit Salz abschmecken.



Das **Fleisch** portionsweise im heißen Öl 5-6Min. von allen Seiten knusprig und goldbraun braten. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Vorgang wiederholen, bis das gesamte **Fleisch** frittiert ist.



Die **½ der Gewürzmischung**, **1TL Backpulver**, 100g Mehl und 150ml lauwarmes Wasser mit einem Schneebesen zu einem zähflüssigen **Teig** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in fingerlange Streifen schneiden.



4 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Das **Fleisch** und den **Rotkohlsalat** auf den **Tortillas** verteilen und mit der **Sauce** beträufeln. Die **Tortillas** einrollen, mit der **Petersilie** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**