



## Southern Fried Chicken & Waffeln

Tennessee-Style mit pikanten Pickles



ca. 50min



3-4 Personen

Dieses Gericht hat seinen Ursprung in den amerikanischen Südstaaten und wird auf Vorläufer in der schottischen und westafrikanischen Küche zurückgeführt. Das schottische Brathähnchen wurde bereits in Fett gebraten, während die westafrikanische Version verschiedene Gewürze und rotes Palmöl verwendete. Heute servierst du die köstlichen Hähnchenstücke mit feinen Waffeln, einem Rucolasalat und pikanten Pickles.

- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 450g Weizenmehl <sup>2</sup>
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 20g Schnittlauch
- 2 rote Zwiebeln
- 1 große Gurke
- 2 Jalapeño-Chilischoten
- 1 Pck. Backpulver
- 150g geriebener Cheddar <sup>3</sup>
- 200g Rucola
- 4 Pck. Ahornsirup

- 2 Eier <sup>1</sup>
- 500ml Milch <sup>3</sup>
- 255ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- Waffeleisen
- Backrost
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage und Sieb
- Messbecher
- Schneebesen

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten



200ml Milch, 2EL hellen Essig und 2TL Salz in einem tiefen Teller vermengen. Das **Fleisch** trocken tupfen und in die **Marinade** legen, dabei mehrfach wenden. Die **Gewürzmischung mit 150g Mehl** vermengen. Den **Schnittlauch** fein schneiden.



Aus dem **Teig** unter Berücksichtigung der Bedienungsanleitung des Waffeleisens goldbraune **Waffeln** backen. **Tipp:** Wer kein Waffeleisen hat, kann den **Teig** auch für Pfannkuchen verwenden. Eine große Pfanne ca. 2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze auf ca. 190°C erwärmen. Das Öl ist heiß genug, sobald sich kleine Bläschen bilden, wenn man einen Holzspieß hineinhält.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



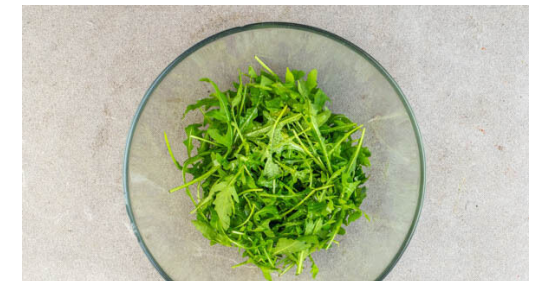
Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Gurke** und die **Chilischoten** in dünne Scheiben schneiden. 200ml Wasser, 200ml Essig, 1EL Zucker und 1EL Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, das **Gemüse** in den Topf geben und mit der Flüssigkeit bedecken, ggf. eine Lage Küchentrepp darauflegen. Bis zum Servieren beiseitestellen.



Das **Fleisch** gut in dem **gewürzten Mehl** aus Schritt 1 wenden und portionsweise im heißen Öl von beiden Seiten in 5–6Min. goldbraun und knusprig ausbacken. Mit Salz würzen und auf einem Backrost oder Küchentrepp abtropfen lassen. **Tipp:** Alternativ kann das **Fleisch** vor dem Backen der **Waffeln** gegart und im 100°C warmen Backofen warmgehalten werden.



Ein Waffeleisen vorheizen. In einem Messbecher 300ml Milch, 2TL hellen Essig, 1EL Pflanzenöl und 2 Eier verquirlen. In einer Schüssel das **restliche Mehl**, das **Backpulver**, 2TL Zucker und ½TL Salz vermengen. Die **Milch-Ei-Mischung** mit der **Mehlmischung** zu einem **Teig** verrühren. Den **Käse** und die **½ des Schnittlauchs** untermengen.



Den **Rucola** mit 2EL Pflanzenöl und 1EL hellem Essig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **eingelegte Gemüse** abgießen. Die **Waffeln** auf dem **Salat** anrichten, mit dem **Fleisch** und dem **Gemüse** belegen und mit dem **Ahornsirup** und dem **restlichen Schnittlauch** garniert servieren.

Konto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**