



Kartoffelpüree und Hähnchenschnitzel

an Apfelrotkohl mit Ras-el-Hanout



30-40min



2 Personen

Apfelrotkohl sollte öfter als einmal im Jahr an Weihnachten gegessen werden, finden wir. Und vor allem muss er nicht immer aus dem Glas kommen, denn selbst machen geht fast genauso schnell und schmeckt noch besser. Wir köcheln den knackigen Kohl heute mit süß-säuerlichen Äpfeln und einer herzhaften Ras-el-Hanout-Gewürzmischung, die wunderbar dazu passt. Daneben gibt es cremiges Kartoffelpüree und goldbraune Hähnchenschnitzel.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 panierte Hähnchenschnitzel, vorgegart ^{1,2,3}

Was du zu Hause benötigst

- 100ml Milch ³
- 1EL Butter ³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 687kcal, Fett 25.8g, Kohlenhydrate 84.3g, Eiweiß 26.8g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden, dann in das kochende Wasser geben und in 14-16Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



2. Gemüse schneiden

Währenddessen den **Rotkohl** halbieren und **1 Hälfte** in schmale Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **andere Hälfte** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Zwiebel** schälen und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in 2-3cm große Würfel schneiden.



3. Rotkohl garen

Den **Rotkohl** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter, 1 Prise Salz und der **½ der Gewürzmischung** bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten, dann 100ml Wasser, 1TL Honig, 1TL Essig und die **Äpfel** unterheben und alles abgedeckt 9-12Min. köcheln lassen, bis der **Rotkohl** sehr weich wird und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Honig und Essig abschmecken.



4. Schnitzel braten

Die **Hähnchenschnitzel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis sie goldbraun und durchgehitzt sind.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Kartoffeln** mit 100ml Milch (oder weniger für ein festes **Püree**) zu einem cremigen **Püree** stampfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Hähnchenschnitzel** mit dem **Kartoffelpüree** und dem **Apfelrotkohl** anrichten und servieren.



6. Mal mehr, mal weniger

Kartoffelpüree lässt sich wunderbar variieren und dem eigenen Geschmack anpassen. Dabei denken wir nicht nur an Muskatnuss oder frische Kräuter, sondern auch an die cremige Komponente: Wer es besonders dekadent liebt, der gibt statt Milch Sahne oder Crème fraîche dazu – aber falls Milchprodukte nicht vorhanden oder nicht gewünscht sind, funktioniert etwas Kartoffelkochwasser genauso gut.

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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**