



RS Hähnchen im Backteig

dazu Kartoffel-Radieschen-Salat mit Dill



40-50min



2 Personen

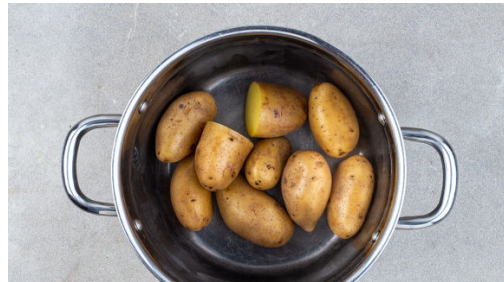
Mmmh, das ist echte Schmankerl-Küche, die Klein und Groß begeistert! Es gibt zartes Hähnchen in einem knusprigen Backteig und dazu einen leckeren Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauch, der schön cremig und knackig zugleich ist. Lasst es euch schmecken!

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Radieschen
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Becher Crème fraîche ³

- 80g Weizenmehl ²
- 1EL Mayonnaise ¹
- 1EL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 1076kcal, Fett 62.3g,
Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 42.0g



1. Kartoffeln kochen



4. Backteig anrühren

Tipp: Wer den Messbecher sparen möchte, kann auch 100g Wasser abwiegen. Für das **Dressing** die **Crème fraîche** mit der **Zitronenschale**, dem **Zitronensaft**, 1EL Mayonnaise und 1 EL Senf verrühren.



2. Zutaten vorbereiten

A black frying pan on the left contains sautéed leeks and corn. To the right, a glass bowl holds a salad of potatoes, radishes, and cheese.

5. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. scharf anbraten. Die **Kartoffeln** pellen, in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig mit der **Mayonnaisecreme** vermengen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Radieschen**, den **Lauch** und den **Dill** unterheben. Den **Salat** nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



3. Fleisch vorbereiten

A top-down view of four pieces of fried chicken, likely drumsticks or thighs, arranged on a white rectangular plate. The chicken is golden-brown and appears to be coated in a thick, crispy batter. The plate is set against a dark, textured background.

6. Schnitzel ausbacken

Die Pfanne 1-2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** mit je 1 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.