



Hähnchen im Backteig

dazu Kartoffel-Radieschen-Salat mit Dill



40-50min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Bund Radieschen
- 20g frischer Dill
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen Senf¹⁰
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 1 Becher Crème fraîche⁷

Was du zu Hause benötigst

- 160g Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 950kcal, Fett 54.9g, Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 42.0g



1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** in einem mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze 15-20Min. kochen, bis die **Kartoffeln** gar sind. Größere **Kartoffeln** vorher halbieren. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



4. Backteig anrühren

200ml kaltes Wasser mit dem **Senf** verrühren, dann 160g Mehl und **2TL Backpulver** unterrühren und den **Teig** mit Salz würzen. **Tipp:** Wer den Messbecher sparen möchte, kann auch 200g Wasser abwiegen. Die **Mayonnaise** mit der **Crème fraîche**, dem **Zitronensaft** und dem **Zitronenabrieb** verrühren.



2. Gemüse schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Radieschen** in ca. 0,5cm breite Spalten schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitronen** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **anderen Hälften** in Spalten schneiden.



5. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. knackig 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 und erneut mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Fleisch vorbereiten

Die **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, jeweils in **2 gleich große Stücke** schneiden und diese quer zu insgesamt **8 Schnitzeln** halbieren. Die **Schnitzel** mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn plattieren.



6. Schnitzel ausbacken

Die Pfanne 1-2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Die **Schnitzel** mit Salz und Pfeffer würzen, durch den **Backteig** ziehen und auf jeder Seite 2-3Min. goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem **Kartoffelsalat** und den **Zitronenspalten** servieren.