



RS Fried Chicken Sandwich mit Gurke

dazu Kartoffelsalat mit Apfel und Sellerie



30-40min



4 Portionen

Das Fried Chicken Sandwich ist ein absoluter Renner in der hippen Gastronomie-Szene. Umso besser, dass du das Prachtstück heute zu Hause zubereiten kannst. Wenn knusprig frittiertes Hähnchen im Pankomantel mit frischer Gurke, pikanter Zwiebel und cremigem Kräuterjoghurt aufeinandertrifft, schwebst du in einem Bissen auf Genusswolke sieben. Und wie wär's mit einem kultivierten Kartoffelsalat dazu? Einfach klasse!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 1 große Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 20g Schnittlauch & Dill
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Joghurt ³
- 2 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Äpfel
- 2 Stangensellerie ¹
- 4 Burgerbrötchen ²
- 2 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 100g Panko-Paniermehl ²
- 50g Kürbiskerne
- 2 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- 90g Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

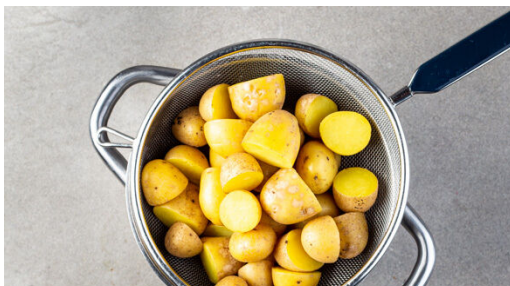
Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Frischhaltefolie

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

Kochtipp

Wer mag, kann die Kürbiskerne für noch mehr Aroma in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind.



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 190°C (170°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Fleischklopper flach klopfen, bis das **Fleisch** 1-2cm dünn ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und in 2EL Mehl wenden.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Schnittlauch** und den **Dill** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Joghurt** mit den **Kräutern**, dem **Knoblauch**, **1TL Paprikapulver** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren.



5. Fleisch panieren

60g Mehl mit 120g Wasser, **1TL Paprikapulver** und je ½TL Salz und Pfeffer zu einem zähflüssigen **Teig** verrühren. Das **Fleisch** erst durch den **Teig** ziehen, dann im **Panko-Paniermehl** wenden.



3. Salat zubereiten

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Den **Sellerie** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die **Brötchen** im Ofen in 3-5Min. goldbraun aufbacken. 3EL Pflanzenöl mit 2EL Essig und je ½TL Salz und Pfeffer verrühren und mit den **Kartoffeln**, den **Äpfeln** und dem **Sellerie** vermengen.



6. Frittieren und servieren

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl füllen und das **Fleisch** bei starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis es goldbraun und gar ist. Die **Brötchen** mit dem **Joghurt** bestreichen und mit den **Gurken**, den **Zwiebeln** und dem **Fleisch** belegen. Den **Kartoffelsalat** mit den **Kürbiskernen** und dem **Trüffelöl** verfeinern und mit den **Sandwiches** servieren.