



Knuspriges Hähnchenschnitzel

mit Kartoffel-Kraut-Salat



30-40min



2 Portionen

Ihr seid echte Schnitzelfans? Dann habt ihr sicher bereits viele Gerichte mit dem knusprig panierten Fleisch verkostet. Uns fallen zu diesem Thema spontan Wiener-, Pariser-, Jäger- und Paprikaschnitzel ein. Heute zelebrieren wir einen weiteren Klassiker: saftiges Hähnchen in knuspriger Semmelbröselhülle, schön kross in Fett ausgebraten. Serviert wird das Tellerglück mit rustikalem Kartoffel-Sauerkraut-Salat. Hurra!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Petersilie
- 250g Weinsauerkraut
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 1 Pck. Gulaschgewürz

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 2EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 771kcal, Fett 33.0g,
Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 43.0g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** der Länge nach halbieren. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 12-15Min. gar köcheln. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einem Sieb abtropfen lassen.



4. Fleisch panieren

Auf einem tiefen Teller 2EL Mehl bereitstellen. Auf einem zweiten Teller 1 Ei verquirlen. Die **Semmelbrösel** auf einen dritten Teller geben. Das **Fleisch** der Reihe nach im Mehl, im Ei und in den **Semmelbröseln** wenden, dabei darauf achten, dass das **Fleisch** von allem gleichmäßig bedeckt ist.



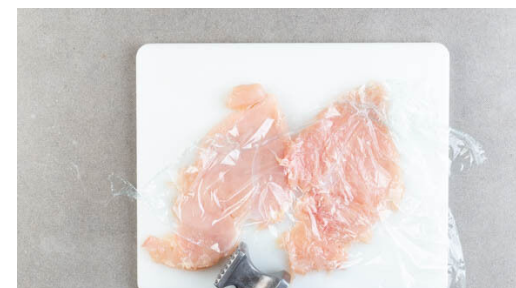
2. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Das **Sauerkraut** mit den Händen auspressen.



5. Schnitzel braten

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und auf mittlerer Stufe erwärmen. Die **Schnitzel** im heißen Öl auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun braten, anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Währenddessen aus 1½EL Pflanzenöl, 1½EL Essig, ½TL Salz und je 1 kräftigen Prise Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne 6-8mm dünn plattieren.



6. Salat zubereiten

Die **Kartoffeln** in dünne Scheiben schneiden und mit dem ausgedrückten **Sauerkraut**, den **Zwiebeln**, den **Lauchzwiebeln**, der ½ der **Petersilie**, dem **Dressing** und dem **Gulaschgewürz** vermengen. Die **Schnitzel** mit dem **Kartoffel-Kraut-Salat** anrichten und mit der **übrigen Petersilie** garniert servieren.