MARLEY SPOON

Po’boy mit knusprigen Cajun-Pilzen

mit Kapern-Remoulade und Salat

30-40min 3 Portionen

Das Po’boy (poor boy) ist ein Sandwich der Cajun-Küche, das ursprünglich aus Louisiana stammt. In den 1920er-Jahren war es unter den Hafen- und Straßenbahnarbeitern als günstige Zwischenmahlzeit beliebt. Traditionell wird es mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten gefüllt. Wir bestreichen den „armen Jungen“ heute mit einer pikanten Kapern-Remoulade und belegen ihn mit Pilzen in würziger Cajun-Kruste. Salat dazu und los geht’s!

Was du von uns bekommst

- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. Kapern
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 500g Champignons
- 2 Pck. Romanasalat
- 4 Hotdogbrötchen [2,3,4]

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 130g Weizenmehl [2]
- 120ml Milch [3]
- 2EL Mayonnaise [1]
- Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Backblech
- Küchenwaage & Messbecher
- Zitruspresse
- Schneebesen
- Schaumkelle

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

Kochtipp
Wer mag, kann die Milch und das Wasser im Teig durch helles Bier (z. B. Lager) ersetzen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sojabohnen** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 959kcal, Fett 63.2g,

1. Remoulade zubereiten

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Kapern** grob hacken. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. 2EL Mayonnaise, die **Sriracha-Sauce**, die **Kapern**, **½EL Zitronensaft** und die **½ der Lauchzwiebeln** zu einer **Remoulade** verrühren. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

2. Teig zubereiten

1TL Gewürzmischung für den **Salat** aufheben. 100g Mehl und die **restliche Gewürzmischung** in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel 120ml Milch, 100ml Wasser und 1 Ei verquirlen. Die Milchmischung zur Mehlmischung geben und kurz verrühren, bis ein **Teig** entsteht.

3. Pilze vorbereiten

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Die **Pilze** vierteln und mit 2EL Mehl vermengen, dann ⅓ **der Pilze** in den **Teig** tunken und mit einer Schaumkelle herausheben. Etwas abtropfen lassen und sofort in das heiße Öl geben.

4. Pilze braten

Die **Pilze** in 3–4Min. rundum goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich mit der Schaumkelle rühren. Die **Pilze** mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und auf einem mit Küchenkrepp ausgelegtem Backblech abtropfen lassen. Den Vorgang mit den **restlichen Pilzen**, verteilt auf zwei Durchgänge, wiederholen.

5. Dressing zubereiten

Die **aufbewahrte Gewürzmischung**, **2TL Zitronensaft**, 2EL Olivenöl und 1TL Honig zu einem **Dressing** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Salat zubereiten

3 Salatherzen vom Strunk befreien und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. **1½ Handvoll Salat** aufbewahren, den **restlichen Salat** und die **restlichen Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen. **3 Brötchen** aufschneiden, mit der **Remoulade** bestreichen und mit dem **aufbewahrten Salat** und den **Pilzen** belegen. Die **Po'boys** mit dem **Salat** anrichten und servieren.

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**