



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

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Bund Radieschen
- 20g Dill
- 2 unbehandelte Zitronen
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ³
- 2EL Senf ¹⁰
- 160g Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

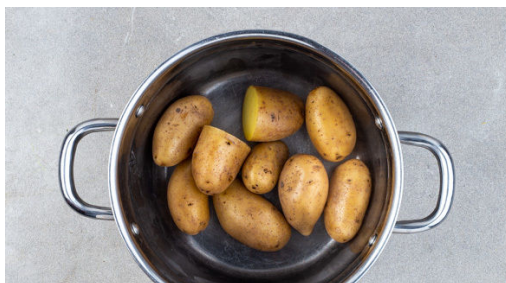
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 873kcal, Fett 47.5g, Kohlenhydrate 68.6g, Eiweiß 39.3g



1. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe ggf. halbieren, 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. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.



4. Backteig anrühren

200ml kaltes Wasser mit 2EL Senf verrühren, dann **2TL Backpulver** und 160g Mehl unterrühren und den **Teig** mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. **Tipp:** Wer den Messbecher sparen möchte, kann auch 200g Wasser abwiegen. Die **Crème fraîche** mit der **Zitronenschale**, dem **Zitronensaft** und 3EL Mayonnaise 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 **Zitronenschalen** 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. 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 verfeinern.



3. Fleisch vorbereiten

Die **Fleisch** 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 bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Schnitzel** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen, durch den **Backteig** ziehen und in dem heißen Öl auf jeder Seite 2–3Min. goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit dem **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Zitronenspalten** garniert servieren.