



Hähnchen im Backteig

dazu Kartoffel-Radieschen-Salat mit Dill



40-50min



2 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

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Radieschen
- 10g Dill
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise ³
- 1 EL Senf ¹⁰
- 80g Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

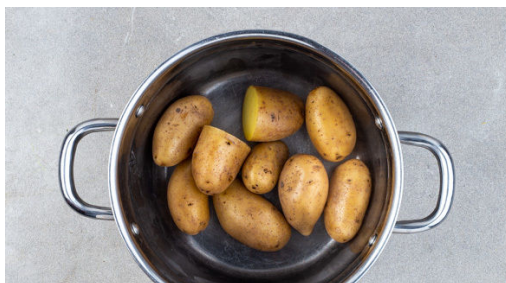
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1012kcal, Fett 61.8g, Kohlenhydrate 70.6g, Eiweiß 40.1g



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

100ml kaltes Wasser mit 1EL Senf verrühren, dann **1TL Backpulver** und 80g Mehl unterrühren und den **Teig** mit 1 Prise Salz würzen. **Tipp:** Wer den Messbecher sparen möchte, kann auch 100g Wasser abwiegen. Die **Crème fraîche** mit der **Zitronenschale**, dem **Zitronensaft** und 1EL 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 **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl 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

Das **Fleisch** trocken tupfen, in **2 gleich große Stücke** schneiden und diese quer zu insgesamt **4 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 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.