

Crispy Chicken Burger mit spicy Slaw

Käsige-Kartoffelspalten und Chili-Aioli

30 – 40 Minuten • 1538 kcal • Tag 2 kochen



Hähnchenbrustfilet in Lake



vorw. festk. Kartoffeln



Brioche Bun, natur



Coleslaw-Mix



Frühlingszwiebel



rote Chilischote



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Aioli



Sriracha Sauce



Hartkäse ital. Art, gerieben



Panko-Mehl



Gewürzmischung „Hello Cajun“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch trocken mit Küchenpapier.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Öl*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 tiefer Teller, 2 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchenbrustfilet in Lake	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	600 g	750 g	1000 g
Brioche Bun, natur 7) 8) 15)	160 g	240 g	320 g
Coleslaw-Mix	200 g	300 g	400 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	2	3	1
rote Chilischote NL ES MA	1	1	2
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	100 ml	150 ml	200 ml
Aioli 8) 9)	120 g	160 g	240 g
Sriracha Sauce	16 ml	24 ml	32 ml
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	40 g	60 g	80 g
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Cajun“	4 g	6 g	8 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 830 g)
Brennwert	775 kJ/185 kcal	6433 kJ/1538 kcal
Fett	10,8 g	89,2 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	15 g
Kohlenhydrate	15,1 g	125,4 g
– davon Zucker	3,1 g	25,7 g
Eiweiß	6,6 g	54,6 g
Salz	0,69 g	5,7 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **15)** Weizen (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ES:** Spanien

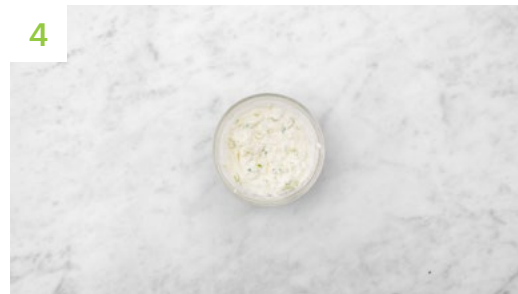


Kartoffeln rösten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln in 1 cm Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Hartkäse**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Backofen 25 – 30 Min. garen, bis sie goldbraun sind.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Aioli** und **Chili** vermengen.

Panko-Mehl in einen tiefen Teller geben.

Filets in das **Panko-Mehl** geben, andrücken und das **Fleisch** damit paniern.

rote Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.



Kleine Vorbereitung

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Brioche Buns waagrecht aufschneiden und mit **Butter*** bestreichen.

Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).

Hähnchenbrust waagrecht aufschneiden, aber nicht durchschneiden und wie ein Buch aufklappen. **Filets** in einer großen Schüssel mit der Hälfte **Buttermilch-Zitronen-Dressing**, der Hälfte **Sriracha Sauce** und „Hello Cajun“ vermengen.



Hähnchen frittieren

In einer großen Pfanne 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl*** erhitzen und paniertes **Hähnchen** darin 1 – 2 Min. je Seite goldbraun anbraten. **Filets** auf Küchenpapier abtupfen lassen.

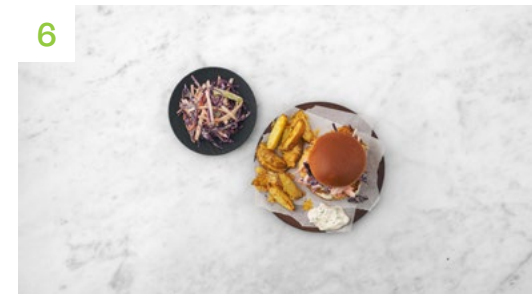
Filets und **Brioche Buns** in den letzten 5 Min. der Kartoffelgarzeit mit auf das Backblech geben.



Coleslaw vorbereiten

Coleslaw-Mix in eine große Schüssel geben. Mit kochendem **Wasser*** übergießen und 4 Min. quellen lassen.

Coleslaw-Mix durch ein Sieb abgießen und zurück in die Schüssel geben. **Frühlingszwiebel**, restliches **Buttermilch-Zitronen-Dressing** und **Sriracha Sauce** dazugeben, vermengen und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Brioche Buns mit etwas **Chili-Aioli** bestreichen, ein wenig **Coleslaw** darauf verteilen, das **Hähnchen** darauf legen und schließen.

Kartoffelspalten und **Coleslaw** neben dem **Burger** anrichten. Mit **Chili-Aioli** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

