

# Crispy Chicken Burger mit spicy Slaw

## käsigen Kartoffelspalten und Jalapeño-Aioli

30 – 40 Minuten • 1540 kcal • Tag 2 kochen



Hähnchenbrustfilet in Lake



vorw. festk. Kartoffeln



Brioche Bun, natur



Coleslaw-Mix



Frühlingszwiebel



Jalapeño



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\*, 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 <b>7) 8)</b>	160 g	240 g	320 g
Coleslaw-Mix	200 g	300 g	400 g
Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b>	2	3	1
Jalapeño <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	100 ml	150 ml	200 ml
Aioli <b>8) 9)</b>	120 g	160 g	240 g
Sriracha Sauce	16 ml	24 ml	32 ml
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	40 g	60 g	80 g
Panko-Mehl <b>15)</b>	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. 840 g)
Brennwert	769 kJ/184 kcal	6444 kJ/1540 kcal
Fett	10,7 g	89,3 g
– davon ges. Fettsäuren	1,8 g	15 g
Kohlenhydrate	15 g	125,8 g
– davon Zucker	3,1 g	26,2 g
Eiweiß	6,5 g	54,7 g
Salz	0,68 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

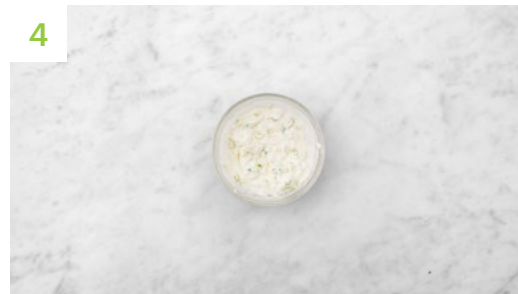


## 1 Kartoffeln rösten

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.



## 4 Für den Dip

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

**Panko-Mehl** in einen tiefen Teller geben.

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

## Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



## 2 Kleine Vorbereitung

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.

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

**Jalapeño** halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden (**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.



## 5 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.

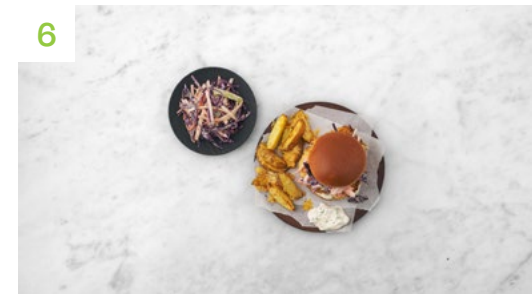
**Filets** und **Brioche Buns** in den letzten 5 Min. der Kartoffelgarzeit mit auf das Backblech geben.



## 3 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.



## 6 Anrichten

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

**Kartoffelspalten** und **Coleslaw** neben dem **Burger** anrichten. Mit **Jalapeño-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>

