



Mexikanische Chicken-Wraps

mit Limetten-Chili-Mayo und Rotkohl



30-40Min.



3-4 Personen

Auf nach Mexiko! Die dortige Streetfood-Kultur ist eine der größten weltweit, da lassen wir uns doch gerne inspirieren. Und hier ist das Ergebnis: weiche Weizenfladen, die im Taco-Style mit zarten Hähnchenstreifen, einer fruchtigen Limetten-Chili-Mayo und knackigem Rotkraut gefüllt werden. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rotkohl
- 20g frische Petersilie
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 rote Thai-Chilischote
- 2 Becher Joghurt⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise^{3,10}
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl¹
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Waage
- Schneebesen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 858.0kcal, Fett 45.5g, Eiweiß 42.8g, Kohlenhydrate 66.4g



1. Rotkohl vorbereiten

Den **Rotkohl** vom Strunk befreien und mit einem großen Messer in möglichst dünne Streifen schneiden. Die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken. Den **Rotkohl** mit 3EL (hellem) Essig, 1TL Zucker, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer kräftig durchkneten und bis zum Servieren ziehen lassen.



4. Fleisch in Teig wenden

Eine kleine Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl füllen und das Öl sehr heiß erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn sich an einem darin eingetauchten Holzlöffel kleine Bläschen bilden. Inzwischen die **Hähnchenstreifen** in den **Teig** eintauchen, sodass sie von allen Seiten gut bedeckt sind.



2. Limetten-Mayo anrühren

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren. **Zwei Hälften** auspressen, die **andere Hälften** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** fein hacken. Den **Joghurt** mit der **Mayonnaise**, dem **Limettenabrieb** und dem **Limettensaft** verrühren. Je nach gewünschtem Schärfegrad **gehackte Chili** unterrühren und mit Salz abschmecken.



5. Fleisch braten

Sobald das Öl heiß genug ist, nacheinander jeweils **2-3 Hähnchenstreifen** in das Öl tauchen und von allen Seiten ca. 5-8Min. goldbraun und knusprig braten. Die fertigen **Hähnchenstreifen** von beiden Seiten auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



3. Teig vorbereiten

200g Mehl mit **2TL Backpulver** und 300ml Wasser mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren, es sollten keine Klümpchen vorhanden sein. Den **Teig** mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in 1-2cm dicke, lange Streifen schneiden.



6. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** in einer großen Pfanne nacheinander bei starker Hitze ca. 30Sek. erwärmen. Nach Belieben mit dem **Rotkohl**, den **Hähnchenstreifen** und der **Limetten-Chili-Mayo** belegen und mit **Petersilie** bestreuen. Zu **Wraps** zusammenrollen und nach Geschmack beim Essen mit frisch ausgepresstem **Limettensaft** aus den **Limettenspalten** beträufeln.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**