



Krosses BBQ-Hähnchen

mit fruchtigem Kartoffel-Dill-Salat



30-40min



3-4 Personen

Das zarte Hähnchenfleisch wird mit rauchiger BBQ-Sauce bepinselt und dadurch richtig schön knusprig und aromatisch. Dazu schnibbeln wir einen köstlichen Kartoffelsalat mit fruchtigem Apfel und frischem Dill. Das ist feine Feierabendküche, wie sie alle lieben!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Schalotten
- 1 Spreewälder Gewürzgurke ¹⁰
- 10g frischer Dill
- 1 Apfel
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- großer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Sieb

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

Allergene

Eier (3), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 541kcal, Fett 16.7g, Kohlenhydrate 51.1g, Eiweiß 41.6g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in 2-3cm große Stücke schneiden, in einem großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser abgedeckt zum Kochen bringen und in 10-15Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



4. Dressing zubereiten

Die **Schalotten**, die **Gurkenwürfel**, die **Apfelstücke**, die **Mayonnaise**, den **Senf**, den **Dill**, **3EL Gurkenwasser** und 2EL Essig zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch garen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, mit 1EL Pflanzenöl einreiben, mit Salz würzen und in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. In eine Auflaufform geben und 10-15Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist. Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit das **Fleisch** mit der **BBQ-Sauce** bestreichen und zu Ende garen.



5. Kartoffelsalat mischen

Die **Kartoffeln** gut mit dem **Dressing** vermengen.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **Gewürzgurke** abtropfen lassen, dabei das **Gurkenwasser** auffangen und beiseitestellen. Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Apfel** in 1-2cm große Stücke schneiden.



6. Fleisch schneiden

Den **Salat** noch einmal gut mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Das **Hähnchen** in Tranchen schneiden und mit dem **Kartoffel-Dill-Salat** anrichten und servieren.