



BACKHENDL MIT KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



40



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFEL-MAYONNAISE-SALAT

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2	Rote Zwiebel(n), fein geschnitten
4 EL	Pflanzenöl, zum Anbraten
120 ml	Gemüsebouillon
2 kg	Kartoffeln, geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten
250 ml	Sonnenblumenöl
160 ml	Weisser Balsamico-Essig
1 EL	Estragonsenf
1	Zitrone(n), Saft davon
200 g	Essiggurke(n), fein geschnitten
1 Bund	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

FÜR DAS BACKHENDL

5	Pouletbrustfilets à 150 g
5	Pouletschenkel à 150 g
	Salz und Pfeffer
300 g	Weissmehl
4	Ei(er)
400 g	Paniermehl
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffel-Mayonnaise-Salat: Zwiebeln in Öl anbraten, mit Gemüsefond aufgießen und über die Kartoffeln gießen.
2. QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Backhendl: Die Haut von den Hühnerbrustfilets und Hühnerkeulen abziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier und Semmelbröseln panieren und im heißen Fett herausbacken.
4. Backhendl mit Kartoffel-Mayonnaise-Salat servieren.
5. content not maintained in this language