

Howdy! Grillhähnchen USA-Style mit BBQ-Buffalosoße und Caesar Salad

35 – 45 Minuten • 1234 kcal • Tag 3 kochen



Ketchup



Sriracha Sauce



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Mayonnaise



mittelscharfer Senf



Salatherz (Romana)



Ofenkartoffel



Hähnchenkeule in Kräutermarinade



Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“



Hartkäse ital. Art, gerieben

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Butter*, Weißweinessig*, Zucker*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 große Schüssel und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|---------|--------|
| Ketchup 10) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Sriracha Sauce | 16 ml | 24 ml | 32 ml |
| Worcester Sauce | 16 ml | 24 ml | 32 ml |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | 4 g | 6 g | 8 g |
| Mayonnaise 8) 9) | 50 g | 75 g | 100 g |
| mittelscharfer Senf 9) | 10 ml | 20 ml | 20 ml |
| Salatherz (Romana) | 1 | 2 | 2 |
| Ofenkartoffel DE FR BE | 3 | 4 | 6 |
| Hähnchenkeule in Kräutermarinade | 500 g | 750 g | 1000 g |
| Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ 9) | 3 g | 4,5 g** | 6 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 40 g | 60 g | 80 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. 700 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 741 kJ/177 kcal | 5161 kJ/1234 kcal |
| Fett | 12,2 g | 84,7 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,7 g | 25,9 g |
| Kohlenhydrate | 8,8 g | 61,5 g |
| – davon Zucker | 2,7 g | 18,9 g |
| Eiweiß | 7,6 g | 53,1 g |
| Salz | 0,72 g | 5,05 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 **10)** Sellerie (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **FR:** Frankreich **BE:** Belgien



Kleine Vorbereitung

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

Tipp: Alternativ kannst Du auch den Grill vorheizen.

Kartoffeln längs halbieren und mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Tipp: Wenn Du grillen möchtest, wickle die Kartoffeln ganz in Alufolie ein und gare sie 30 – 40 Min. in der heißen Glut.

In einer großen Schüssel **Hähnchenschenkel** in **Kräutermarinade** mit „Hello Paprika“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



Hähnchenschenkel garen

Hähnchenunterschenkel auf ein Rost geben und im oberen Teil des Backofens 30 – 35 Min. garen, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist. In den letzten 3 – 5 Min. der Garzeit auf die Grillfunktion umstellen.

Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, unterhalb der **Hähnchenschenkel** in den Ofen geben und ebenfalls für 30 – 35 Min. garen.

Tipp: Du kannst die Hähnchenschenkel auch für 30 – 40 Min. unter Wenden auf dem Grill anbraten.



Für den Salat

Salatherz halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden.



Für das Dressing

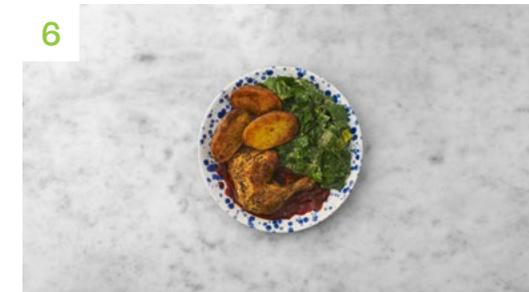
In einer großen Schüssel **Mayonnaise**, **Senf**, **geriebenen Hartkäse**, Hälfte **Worcester Sauce**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** vermengen.

Salat dazugeben und vermengen.



Für die Buffalo Sauce

In einen kleinen Topf **Ketchup**, **Sriracha** (**Achtung: scharf!**), „Hello Smoky Paprika“, restliche **Worcester Sauce**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** geben und 1 – 2 Min. darin aufkochen. Hitze reduzieren und 2 EL [3 EL | 4 EL] kalte **Butter*** unterrühren. Ggf. warm halten.



Anrichten

Caesar-Salat, **Hähnchenkeule** und **Kartoffeln** nach Belieben auf Tellern verteilen und mit der **BBQ Buffalo Sauce** toppen.

Guten Appetit!

Sriracha Sauce

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

