

# 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

**NINJA**

**GEWINNE 1 VON 11  
NINJA WOODFIRE  
ELEKTRO-GRILLS**

Bestelle vom 13. Juli bis 9. August in  
2 verschiedenen Wochen Grill Global Gerichte,  
um teilzunehmen.



QR-Code scannen & Rezepte auswählen



# 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	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 <b>8</b> ) <b>9</b> )	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	10 ml	20 ml	20 ml
Salatherz (Romana)	1	2	2
Ofenkartoffel <b>DE</b>   <b>FR</b>   <b>BE</b>	3	4	6
Hähnchenkeule in Kräutermarinade	500 g	750 g	1000 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9</b> )	3 g	4,5 g**	6 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7</b> ) <b>8</b> )	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

(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

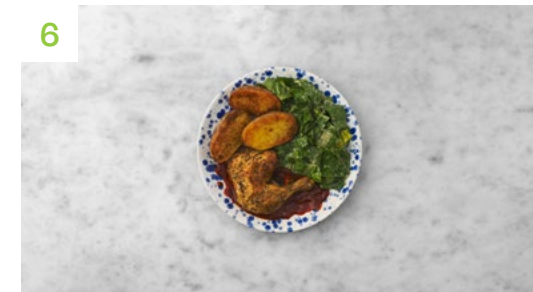
In einer großen Schüssel **Mayonnaise**, **Senf**, **geriebenen Hartkäse**, Hälfte **Worcester Sauce**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Weißweinessig\***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dressing** vermengen.

**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>

