

Hausgemachte Fischstäbchen dazu Kartoffelsalat mit Gurken und Ketchup

Family 30 – 40 Minuten • 794 kcal • Tag 2 kochen

34



Seelachs



vorw. festk. Kartoffeln



Gurke



süßer Senf



Ketchup



Panko-Mehl



Weizenmehl



Gemüsebrühpulver



Schmand



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe den Fisch mit Küchenpapier trocken.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Salz*, Öl*, Weißweinessig*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 tiefer Teller, 1 Küchenpapier, 2 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 großer Topf mit Deckel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Seelachs 4)	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Gurke NL ES MA	1	1	2
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml
Ketchup 10)	25 g	50 g	50 g
Panko-Mehl 15)	50 g	100 g	100 g
Weizenmehl 15)	50 g	75 g	100 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Schmand 7)	50 g**	75 g**	100 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 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. 640 g)
Brennwert	519 kJ/124 kcal	3324 kJ/794 kcal
Fett	5,4 g	34,8 g
– davon ges. Fettsäuren	1,2 g	7,5 g
Kohlenhydrate	12,3 g	78,6 g
– davon Zucker	2 g	13,1 g
Eiweiß	5,6 g	35,6 g
Salz	0,33 g	2,15 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: **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Kartoffeln kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm Scheiben schneiden.

In einen großen Topf mit Deckel heißes **Wasser*** füllen, aufkochen lassen, **salzen*** und **Kartoffelscheiben** darin ca. 8 Min. köcheln.

In der Zwischenzeit Enden der **Gurke** abschneiden, **Gurke** längs halbieren und Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen.

Gurke in 0,5 cm Halbmonde schneiden.



Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel **süßen Senf**, **Gemüsebrühpulver**, Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Schmand**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig***, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dressing** verrühren. **Gurken** unterrühren.

Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das **Dressing** mischen.



Fisch zubereiten

In einer Schüssel **Mehl**, 1 Prise **Salz*** und ca. 80 ml [120 ml | 160 ml] kaltes **Wasser*** mit einem Schneebesen zu einer dünnflüssigen, glatten **Masse** rühren (fast so flüssig wie **Buttermilch**).

Fischfilets trocken tupfen und in 2 cm breite, fingerlange Streifen schneiden.

Panko-Mehl auf einen tiefen Teller geben und mit „Hello Paprika“ gut mischen.



Fisch panieren

Fischstreifen erst in den **Teig** tauchen, dann in **Panko-Mehl** wenden und andrücken, bis sie rundum bedeckt sind.



Fischstäbchen braten

Die **Fischstäbchen** in einer großen Pfanne mit 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl*** bei hoher Hitze vorsichtig von jeder Seite ca. 2 – 3 Min. goldbraun und knusprig backen.

Die **Fischstäbchen** während des **Bratens** so wenig wie möglich bewegen und nach dem **Braten** auf etwas Küchenpapier abfetten lassen.



Anrichten

Fischstäbchen auf Tellern zusammen mit dem **Kartoffelsalat** anrichten und **Ketchup** dazu reichen.

Guten Appetit!

Seelachs

Geh' beim Wenden von Seelachs in der Pfanne behutsam vor. Der Fisch ist zart und kann leicht zerfallen.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

