

Pita Brot mit paniertem Poulet und Gemüse (1)

Dieses Gericht ist eine Fusion aus mehreren Erlebnissen. Paniertes Poulet kommt von meiner Grossmutter in Ungarn. Kabis an Essigauce hatte einmal bei einem Gyros-Stand.

Zutaten



Resultat



Rezept

Pita Brot mit paniertem Poulet (2)

Zutaten

6 Pitabrote
300g Pouletbrust
1-2 eigener Paniermehl
Mehl
2 Tomaten
1/2 Rotkabis
1 Peperoni
1/3 Gurke
1 Zwiebel
Essig
Olivenöl
150g Sauerrahm
Salatgewürz
Majonäse
Senf
Salz
Zucker

Zubereitung Gemüse als Beilage

Tomaten und Peperoni in kleine Würfel schneiden
Zwiebeln halbieren und in Scheiben (Ringe) schneiden
Kabis halbieren und äusserste Hülle entfernen,
Kabis mit Scheibenraffel in Scheiben schneiden
Kabis mit Essig, Olivenöl, wenig Salatgewürz,
Salz und Zucker abschmecken
Gemüestücke in separaten Schalen anrichten

Zubereitung Kartoffeln als Beilage

Kartoffeln schälen und waschen
Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und mit Öl benetzen
Scheiben auf Backblech mit Backpapier auslegen und etwas salzen
In vorgeheiztem Backofen mit 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 min Backen.
In Schale anrichten

Zubereitung Poulet

Poultebrust in Streifenschneiden
Ei in Suppenteller aufschlagen und verquirlen
Pouletstreifen in Mehl drehen
Pouletstreifen in Ei drehen
Pouletstreifen in Paniermehl drehen
Poultestreifen in Öl braten
Gebratene Pouletstreifen in kleine Stücke schneiden, so dass sie ins Pitabrot passen.
In eigener Schale anrichten

Zubereitung Sauce

Sauerrahm in Schale geben
2 EL Majonäse dazugeben
1 EL Senf dazugeben
Mit Salz und Salatgewürz würzen
Alles vermischen

Pita Brot mit paniertem Poulet (3)

Zubereitung Gemüsebeilagen und Pita Brot



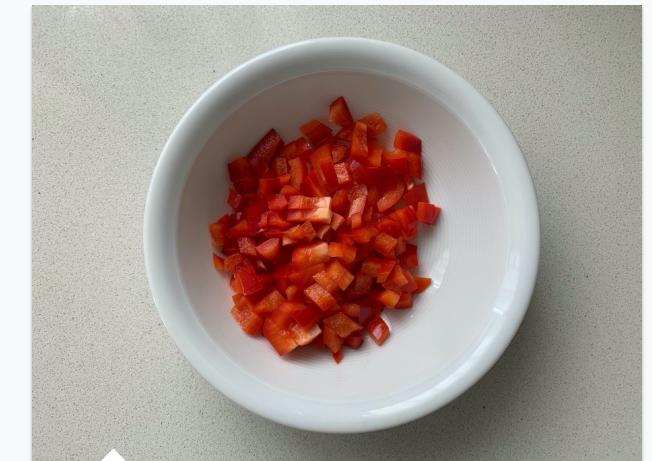
Rotkabis rafeln



Kabissalat fertig



Tomaten aufgeschnitten



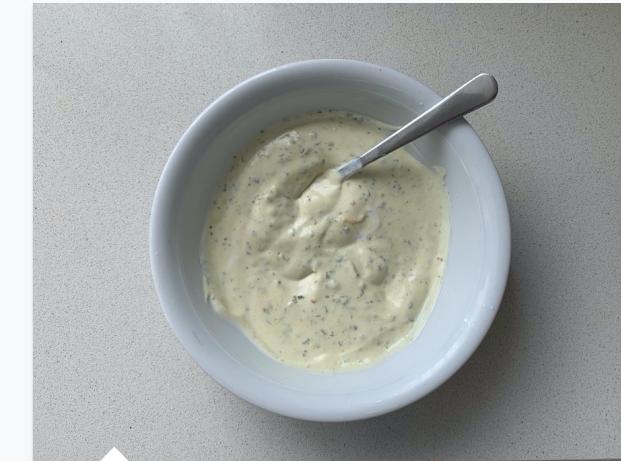
Peperoni aufgeschnitten



Zwibeln in Ringe geschnitten



Gurken aufgeschnitten



Sauce fertig gestellt



Pita getostet

Pita Brot mit paniertem Poulet (4)

Zubereitung Bratkartoffeln



Kartoffeln in Scheiben schneiden



Kartofeln auf Backblech ausbreien



Kartoffeln würzen



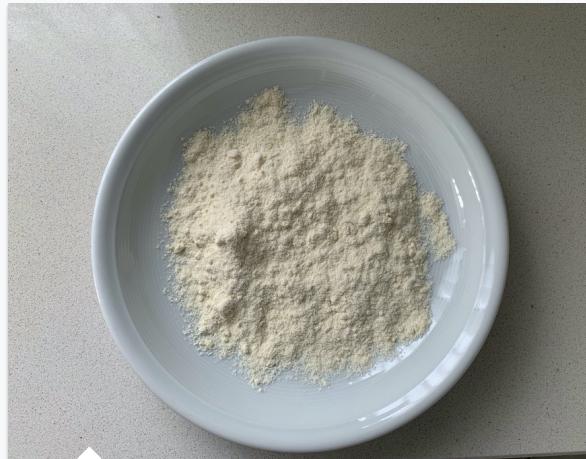
Kartofeln anrichten

Pita Brot mit paniertem Poulet (5)

Zubereitung paniertes Poulet



Poulet in Streifen schneiden



Mehl bereitstellen



Eier verquirlen



Pouletstreifen in Mehl schwenken



Pouletstreifen in Ei wenden



Pouletstreifen mit Panirmehl bedecken



Pouletstreifen anbraten



Pouletstreifen in Stücke schneiden

Pita Brot mit paniertem Poulet (6)

Anrichten

