



# Gewürztüte mit Pommes, Hähnchen und Paprika



## Zutaten

### Zutaten:

600 g	Hühnerbrustfilets
100 ml	Buttermilch
1/2 EL	Kreuzkümmel
1 EL	scharfe Sauce
2 EL	Weizenmehl
2 EL	Maisstärke
1 TL	Backpulver
1	rote Paprika
1	rote Chili
1	grüne Chili
1	Speisezwiebel
4	Knoblauchzehen
300 g	Pommes
1 EL	Currysauce
1 EL	Worcestershiresauce
1 TL	Garam Masala
1 TL	Ingwer
1 TL	Tomatenmark

### Spice Bag Gewürzmischung:

1 EL	Chinesisches 5-Spice
1/2 TL	gemahlener Ingwer
1/2 TL	Knoblauchpulver
1/4 TL	gemahlener Kardamom
1/4 TL	Sichuanpfeffer
2 1/2 TL	Salz
2 1/2 TL	Zucker
1/2 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/4 TL	Kreuzkümmel
1 1/2 TL	Paprikapulver
1 TL	Chiliflocken

### Sonstiges:

1 L	Pflanzenöl
-----	------------

## Rezeptinfo

### Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30-60 Min. Marinierzeit

pro Portion: 6134 kJ, 1466 kcal, 115 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß, 90 g Fett, 59 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**spicy**

## Zubereitung

Wer hat Lust auf eine knusprige Spice Bag? Wir zeigen dir, wie du das bekannte irische Fast Food ganz einfach selbst machen kannst. Dazu werden zunächst Hühnerfilets mariniert und Gemüse in Streifen geschnitten. Danach werden das Hähnchen und die Pommes knusprig frittiert. Zum Schluss werden die Zutaten in einer Gewürzmischung gewälzt und typischer Weise in einer Tüte serviert. Dazu passt am besten unser selbstgemachter Curry-Dip. Enjoy! Hier geht's zum Rezept:

### Step 1:

Für die irische Spice Bag vermengst du zunächst die Buttermilch mit dem Kreuzkümmel und der scharfen Soße, verrührst alles und lässt die Hühnerfilets für 30-60 Minuten darin marinieren. In der Zwischenzeit die rote Paprika und die geschälte Zwiebel in Streifen schneiden. Dann die rote und grüne Chili sowie zwei der Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden.

### Step 2:

Für die Gewürzmischung vermengst du alle aufgeführten Zutaten und peppt die Currysauce mit Worcestershiresauce, geriebenem Ingwer, Garam Masala und Tomatenmark auf, um eine irisch-indische Version zu erhalten. Nun in einer Schüssel das Weizenmehl, die Maisstärke und das Backpulver vermengen.

### Step 3:

Nach der Marinierzeit so viel Öl in einer großen Pfanne erhitzen, dass dieses ca. 2 Zentimeter hoch steht. Dann gibst du die Filets in die Mehlmischung, wälzt sie gründlich darin, gibst sie in das heiße Fett und lässt sie knusprig frittieren. Dann gibst du die Filets zum Abtropfen auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Brettchen und schneidest sie im Anschluss in mundgerechte Stücke. In dasselbe Öl dann eine Handvoll Pommes pro Spicebag geben und ebenfalls knusprig frittieren. Wenn die Pommes fast fertig sind, gibst du das Gemüse dazu und lässt es so lange braten, bis das Gemüse weich und leicht angebräunt ist.

### Step 4:

Zum Schluss das Hähnchen, die Pommes und das Gemüse in einer Schüssel in 2 EL der Gewürzmischung ausgiebig wälzen. Dann stülcht in einer braunen Tüte zusammen mit unserem Curry-Dip servieren.

