

HÄHNCHENHERZEN DÖNER



BIERTIPP:

Rieder Pils



ZUTATEN

200 g Rotkraut
Salz
Kräuteressig
250 g Hähnchenherzen
1 EL Mehl (Type 405)
Pilze
1/2 Salatgurke
100 g griechischer Joghurt
1 erbsengroße Portion Wasabi aus der Tube
1 Zwiebel
1/2 – 1 Knoblauchzehe
4 EL Öl
1 – 2 Msp. Ras el Hanout (wahlweise Garam Masala)
1 – 2 Msp. Piment d'Espelette (oder Chili)
2 – 4 Pitabrote

ZUBEREITUNG

Rotkraut so fein wie möglich in Streifen schneiden, salzen und in einem Spritzer Essig marinieren. Weichkneten und 20 Minuten ruhen lassen. Hähnchenherzen in lauwarmem Wasser gut durchwaschen und leicht kneten, dabei das Wasser zweimal wechseln. Absieben und zwischen Küchenpapier abtrocknen. Die Fettkränze abschneiden, die Herzen halbieren, abtupfen und in Mehl wenden. Das Mehl abklopfen. Pilze in Scheiben schneiden, mit Salz würzen und ziehen lassen. Die Salatgurke fein reiben, trocken ausdrücken und mit Joghurt, einem Spritzer Essig und Wasabi verrühren, anschließend mit Salz würzen. Den Ofen auf 80 Grad schalten. Zwiebel schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Hähnchenherzen darin scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben, mit Ras el Hanout und Piment d'Espelette bestreuen. Bei mittlerer Hitze 4-6 Minuten weiterbraten, bis auch die Zwiebeln eine goldbraune Farbe angenommen haben. Nebenbei die Pitabrote auf einem Gitter im Ofen 3-4 Minuten wärmen. Pitabrote aufschneiden und mit Gurkenjoghurt, Pilzen, Krautsalat und den Hähnchenherzen füllen.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

