

BACKHENDEL IM LUXUSMANTEL



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

1,2 kg Hühnerfleisch (Schenkel oder Keulen ohne Knochen)
1 l hoch erhitzbares Öl
Salz

Für die Marinade:

480 ml Buttermilch
140 ml Essiggurkenwasser
1 Ei
3 Knoblauchzehen, zerdrückt

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Huhn marinieren:

Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel verrühren. Das Fleisch in die Marinade legen, dabei darauf achten, dass jedes Stück vollständig bedeckt ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten bis zu 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vorbereitung:

Ein Backblech mit einem Gitter darauf zum Auflegen vorbereiten. In einem großen Schmortopf das Öl auf 220 °C erhitzen (die Temperatur wird sinken, sobald das Huhn hineingegeben wird).

Fleisch panieren:

In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Panade vermengen. 2 EL Buttermilchmarinade hinzufügen und mit den Fingern vermengen, um kleine Klumpen zu erzeugen. Überschüssige Marinade von den Hühnerstücken abschütteln und das Fleisch in der Panade wenden. Panade gut andrücken, die Hühnerstücke kräftig schütteln und noch einmal fest in die Panade drücken, um alle Ritzen zu füllen. Nochmals schütteln und auf das Gitter legen.

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



BACKHENDEL IM LUXUSMANTEL



BIERTIPP:

Rieder Märzen



ZUTATEN

Für die Panade:

- 180 g Mehl
- 80 g Kartoffelstärke
- 2 EL Maisstärke
- 2 EL Backpulver
- 2 EL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 2 EL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 TL Oregano
- 2 TL Salz

ZUBEREITUNG

Frittieren:

Hühnerstücke portionsweise ins heiße Öl geben, darauf achten, dass sie nicht am Boden kleben oder aneinander haften. Hitze anpassen, um die Öltemperatur bei 165 °C zu halten. Die Stücke 5 Minuten frittieren, ohne sie zu berühren, dann wenden und 4-5 Minuten weiterfrittieren, bis sie rundum goldbraun sind. Zum Abtropfen auf das Gitter legen und sofort mit Salz bestreuen. Eventuell 5 Minuten im Ofen bei 160 °C (Umluft) warm halten bzw. fertig garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht.

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

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

