# Gebratene Buttermilch-Hühnerschenkel

Mit dem Rezept für gebratene Buttermilch-Hühnerschenkel lässt sich ein raffiniertes Gericht zubereiten, das bei den Gästen mit Sicherheit gut ankommt. Auch Kinder lieben es!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 17 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 12,5 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Huhn |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

### Für die Marinade

| | |
|---|---|
| 500 ml | Buttermilch |
| 250 ml | Sauerrahm |
| 50 g | Dijonsenf |
| 1 EL | Salz |
| 2 TL | Pfeffer |
| Nach Belieben | Öl (zum Braten) |

### Zum Bedecken

| | |
|---|---|
| 500 g | Mehl |
| 1 EL | Salz |
| 2 TL | Paprikapulver |
| 2 TL | Senfpulver |
| 2 TL | Knoblauchpulver |

## Zubereitung

1. Für gebratene Buttermilch-Hühnerschenkel zunächst die Marinade zubereiten, dazu Buttermilch, Sauerrahm und scharfen Senf in einer großen flachen Schüssel mit Salz und schwarzem Pfeffer vermischen. Die Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer würzen und in die Schüssel zu dem Milchgemisch legen und umrühren.

2. Dabei aufpassen, dass das komplette Huhn damit bedeckt ist. Nun mit einer Folie abdecken und mindestens für 12 Stunden kalt stellen.

3. Dann den Ofen auf 175°C vorheizen. Jetzt in einer Schüssel Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika-, Senf- und Knoblauchpulver vermischen. Die Hühnerschenkel aus der Marinade nehmen und in dem Mehlgemisch wälzen, bis alles komplett bedeckt ist.

4. Danach auf einem Küchenrost ablegen. Nun eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Hühnerschenkel nach und nach, wie sie in die Pfanne passen, mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und für etwa 5-7 Minuten braten.

5. Danach herausnehmen und auf ein Backblech legen. Wenn alle Schenkel gebraten sind, das Blech für etwa 8-10 Minuten in den Ofen stellen. Das Huhn herausnehmen, wenn es schön goldbraun ist. Sofort servieren.

## Tipp

Gebratene Buttermilch-Hühnerschenkel schmecken sehr gut, zusammen mit Country Potatoes oder Pommes frites. Eine selbst gemachte Barbecuesauce wertet das Gericht noch zusätzlich auf.