Knusprig panierte Hühnerhaxn

Kinder lieben knusprig panierte Hühnerhaxn! Das Rezept ist so leicht, das können selbst Anfänger problemlos zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
2 Stk.	Eier
Nach Belieben	Mehl
Nach Belieben	Paniermehl
Nach Belieben	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für knusprig panierte Hühnerhaxn zunächst die Haxn gründlich unter fließendem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und dann nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Paniermehl wälzen.

2. Reichlich Öl in einem großen Topf oder einer großen Pfanne erhitzen und die Hühnerhaxn darin knusprig braun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Tipp

Leckere knusprig panierte Hühnerhaxn schmecken wunderbar zu Pommes frites oder Kartoffelsalat.