

Crispy Chicken

Alle anderen können einpacken, denn dieses Rezept für Crispy Chicken ist einfach unschlagbar. Lecker, knusprig, sodass man einfach nur zugreifen möchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|--------|-------------------------|
| 1 kg | Hühner |
| 250 ml | Milch |
| 250 g | Mehl |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 EL | Salz |
| 1 TL | Pfeffer |
| 750 ml | Pflanzenöl |

Zubereitung

1. Für Crispy Chicken zuerst in eine große Schüssel Milch schütten, das Ei aufschlagen und mit der Milch verrühren. In einer weiteren kleineren Schüssel nun Mehl, Pfeffer und Salz miteinander vermengen.
2. Das Hühnchen unter fließendem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp abtupfen. Die einzelnen Teile nun zuerst in das Milch/Ei Gemisch und anschließend in das Mehl legen, bis das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig bedeckt ist.
3. In einer beschichteten Pfanne Öl heiß werden lassen und die Hühnchenteile erst dann einlegen, wenn das Öl wirklich richtig heiß ist. Sobald das Hühnchen in der Pfanne liegt, die Hitze runterschalten. Unter ständigem Wenden das Fleisch garen.
4. Nach circa 20 – 25 Minuten, wenn die Crispys von allen Seiten schön goldgelb angebraten sind, diese herausnehmen und auf einem Blatt Küchenkrepp abtropfen lassen. Danach sofort servieren.

Tipp

Lecker sind die Crispy Chicken als Fingerfood mit selbst gemachter Barbecue-Sauce oder Ketchup. Aber auch als vollwertiges Abendessen mit Buttergemüse und Kroketten überzeugen die Crispy Chicken auf ganzer Linie.