Gebackene Hühnerkeulen

Das Rezept für gebackene Hühnerkeulen ist besonders bei Kindern beliebt. Die Haxn einfach in die Hand nehmen und abbeißen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

8 Stk.	Hühnerkeulen
	Salz
	Mehl
2 Stk.	Eier
	Semmelbrösel
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Die **Hühnerkeulen** mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer einschneiden und abziehen. Von allen Seiten kräftig mit Salz würzen.

2. Zum Panieren das Mehl, verquirlte Eier und Semmelbröseln in flache Schalen vorbereiten.

3. Jetzt die Keulen in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wälzen.

4. Das Pflanzenöl zirka fingerdick in einer Pfanne erhitzen und langsam bei mittlere Hitze zirka 15 Minuten **backen**. Zwischendurch mehrmals wenden.

Tipp

Die Haut der Hühnerkeulen kann man natürlich auch dran lassen, dadurch schmecken sie saftiger und haben mehr Kalorien. Dazu einen Erdäpfelsalat oder Krautsalat reichen.