# Gebackene Sesam-Hühnerstreifen

Die gebackenen Sesam-Hühnerstreifen sind eine tolle Speise. Nicht nur Kinder mögen dieses köstliche Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Hühnerschnitzel |
| | Salz und Pfeffer |
| 2 Stk. | Eier |
| 50 g | Mehl |
| 50 g | Semmelbrösel |
| 30 g | Sesam |
| 125 g | Butterschmalz |

## Zubereitung

1. Für die **gebackenen Sesam-Hühnerstreifen** gleichgroße Hühnerschnitzel auf eine Dicke von circa 1 Zentimeter zurechtschneiden.

2. Schnitzel gleichmäßig salzen und pfeffern. Fleisch nach dem Würzen wälzen, damit es gleichmäßig mit Salz und Pfeffer bedeckt ist.

3. Eine Gabel verquirlt Eier in einem Suppenteller für die Pannier, bis sich Eiweiß und Dotter verbinden. Zwei weitere tiefe Teller bereitstellen. Einen mit Mehl und den anderen mit einem Gemisch aus Semmelbröseln und Sesam füllen.

4. Hühnerstreifen im Mehl mehrmals wenden und abklopfen. Anschließend mit dem Ei gleichmäßig benetzen.

5. Die Hühnerstreifen nun mit der Sesam-Semmelbrösel-Mischung vollkommen bedecken.

6. Butterschmalz einen halben Zentimeter hoch in einer Pfanne, auf höchster Stufe zergehen

lassen.

7. Hühnerfleisch in dem heißen Butterschmalz circa 6 Minuten goldbraun braten. Das macht 3 Minuten pro Seite. Butterschmalz dabei immer wieder über die Hühnchenteile löffeln.

8. Vor dem Einlegen in die Pfanne Hitzetest durchführen! Erst wenn das Butterschmalz beim Einlegen des Fleisches Blasen wirft, ist die Hitze der Pfanne ausreichend.

## Tipp

Zu den gebackenen Sesam-Hühnerstreifen einen Vogerlsalat, oder Tomatensalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.