

Gebratene Buttermilch-Hähnerschenkel

Mit dem Rezept für gebratene Buttermilch-Hähnerschenkel 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-Hähnchenschenkel 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 Hähnchenschenkel 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 Hähnchenschenkel 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-Hähnchenschenkel schmecken sehr gut, zusammen mit Country Potatoes oder Pommes frites. Eine selbst gemachte Barbecuesauce wertet das Gericht noch zusätzlich auf.