Hähnchenschenkel in der Heißluftfritteuse

Hähnchenschenkel in der Heißluftfritteuse gelingen ohne großen Aufwand. Zu den knusprigen Hühnerkeulen zum Beispiel Pommes und Salat reichen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

8 Stk.	Hühnerkeulen
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
2 EL	Rapsöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Hähnchenschenkel** mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tufpfen. In eine Schüssel geben, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Öl zugeben und vermengen. Das Fleisch in den Kühlschrank stellen und zirka 1 Stunde in der Marinade durchziehen lassen.

2. Die Hähnchenschenkel in die **Heißluftfritteuse** geben und bei 190 °C braten. Danach wenden und 5 Minuten bei 200 °C fertig garen.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen

Tipp

Das Fleisch unbedingt einmal wenden, damit es von beiden Seiten knusprig braun wird. Zu den Hähnchenschenkeln aus der Heißluftfritteuse schmecken Pommes frites und ein Krautsalat.