

# 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
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die **Hähnchenschenkel** mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 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.