

Hähnchen Kiew

Mit dem Rezept für Hähnchen Kiew lässt sich Huhn auf eine besonders leckere Weise zubereiten, die bestimmt der ganzen Familie schmecken wird. Ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 26 min

Gesamtzeit: 56 min



Zutaten

150 g	Butter (weiche)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Petersilie
4 Stk.	Hühnerbrustfilets
250 g	Paniermehl
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für das Hähnchen Kiew zuerst den Knoblauch schälen und fein würfeln. Dann die Petersilie waschen und ebenfalls klein hacken. Beides zusammen mit Butter, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Nun die Butter mit einer Gabel zerdrücken und alles miteinander vermischen. Die Knoblauchbutter nun in Plastikfolie einpacken, zu einem langen Schlauch formen, die beiden Enden verschließen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Jetzt den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann jede Hähnchenbrust auf einer Seite tief einschneiden, das Fleisch jedoch nicht durchschneiden, nur soweit, dass sich eine große Tasche bildet. Die Knoblauchbutter aus dem Kühlschrank nehmen und in 16 Scheiben schneiden. In jede Fleischtasche vier Butterscheiben legen. Danach das Fleisch an der offenen Seite mit Zahnstochern verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jetzt das Paniermehl in einen flachen Teller oder ein flaches Gefäß geben. In einen weiteren

flachen Teller das Mehl geben. Zuletzt die Eier in einem dritten flachen Gefäß verquirlen. Jede Hähnchenbrust zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in dem Paniermehl wälzen. Das Fleisch von jeder Schicht sorgfältig und komplett bedecken.

4. Nun ein Backblech gut einfetten und eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schnitzel in die Pfanne legen und jede Seite für 2-3 Minuten braten. Anschließend auf das Backblech legen und dieses dann für etwa 20 Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Zu dem Hühnchen Kiew passen beispielsweise Bratkartoffeln sehr gut. Wenn ein bisschen mehr von der Knoblauchbutter zubereitet wird, lassen sich die Bratkartoffeln darin braten und bekommen einen wunderbaren Geschmack.