

Hühnerkeulen im Ofen gebacken

Kinder lieben dieses Rezept! Die Hühnerkeulen im Ofen gebacken kommen jedoch auch bei den Erwachsenen gut an, deshalb gibt es dieses Gericht bestimmt bald öfter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
150 g	Paniermehl
0.5 TL	Salz
0.5 TL	<u>Pfeffer</u>
0.5 TL	Paprikapulver
1 Prise	Chili
0.5 TL	Majoran
1 TL	Kräuter (nach Belieben)
4 Stk.	<u>Eier</u>
Nach Belieben	Öl

Zubereitung

- Für die Hühnerkeulen im Ofen gebacken zunächst den Backofen auf 220°C vorheizen. Paniermehl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chili, Majoran und den Kräutern nach Wahl mischen.
- 2. Eier verquirlen. Ein Backblech einfetten. Die enthäuteten Hühnerkeulen zuerst in Paniermehl wälzen, dann durch die Eier ziehen und zuletzt mit der Gewürzmischung panieren.
- 3. Das Fleisch auf das Backblech legen und mit Öl bestreichen. Im Ofen ca. 35-40 Minuten backen, herausnehmen und sofort servieren.



Tipp

Zu den Hühnerkeulen im Ofen gebacken schmecken Kartoffeln in jeder Variation und gemischte Salate