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	Pfeffer
0.5 TL	Paprikapulver
1 Prise	Chili
0.5 TL	Majoran
1 TL	Kräuter (nach Belieben)
4 Stk.	Eier
Nach Belieben	Öl

Zubereitung

1. 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.