

Hähnerschnitzel mit Sesamkruste

Dieses Rezept für Hähnerschnitzel mit Sesamkruste ist nicht nur schnell zubereitet, sondern auch für Menschen mit Gluten- oder Laktose-Unverträglichkeit geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk. Hähnerschnitzel
2 EL Honig
2 TL Dijonsexf
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
60 g Sesam
Butterfett (zum Braten)

Zubereitung

1. Für **Hähnerschnitzel mit Sesamkruste** zunächst die Hähnchenschnitzel salzen und pfeffern. Honig in einem kleinen Topf erwärmen und mit dem Senf verrühren.
2. Das Hühnerfleisch mit der Honig-Senf-Creme bestreichen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Schnitzel rundherum in Sesam wälzen und leicht andrücken.
3. Butterfett in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, bei Bedarf das überschüssige Fett mit etwas Küchenpapier abtupfen und die Schnitzel sofort servieren.

Tipp

Zum Hähnerschnitzel mit Sesamkruste schmecken Bratkartoffeln und Blattsalat.