



Crispy Chicken

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Hähnchenbrüste	Marinade:
1 Becher	Buttermilch	1 TL Salz
1 TL	Knoblauchpulver	1 TL Paprikapulver
1 TL	Chilipulver	Panade:
200 g	Mehl	50 g Maisstärke
1 TL	Salz	1 TL Knoblauchpulver
1 TL	Paprikapulver	1 TL Chilipulver
1 TL	Zucker	1 TL Backpulver

Zubereitung

1. Hühnchen nach Wunsch zuschneiden.
2. Zutaten für die Marinade mischen und das Fleisch für mindestens 2 Stunden marinieren.
3. Dann in der Panade wenden. Nochmals in die Marinade geben und nochmals panieren.
4. Anschließend in der Fritteuse oder einer tiefen Pfanne ausbacken.

Mit einem Dip nach Belieben servieren oder einen Burger damit belegen.