

Hähnchen im Schlafrock

Für 6-8 Personen:

2 kg Hähnchen-Schenkel 1,5 l Öl 8 EL Mehl
8 EL Maisstärke 4 Eier 200 g Schmand
Hähnchen-Würzsalz

Die Hähnchenschenkel mit Haut filetieren, in Stücke schneiden, mit Hähnchen-Würzsalz kräftig würzen; im Kühlschrank ziehen lassen. (1 kg Hähnchen-Oberschenkel liefert ca. 750 g Fleisch; bei Schenkeln etwas weniger.) Die Reste wie bei Hähnchen-Spießen verwenden.

Das Öl in einem Wok stark erhitzen (180°C). Das Mehl, Maissärke, Eier und Schmand auf Zimmertemperatur bringen und danach daraus in einer großen Schüssel einen halbflüssigen Teig bereiten. Alle Hähnchen-Stücke zu dem Teig geben und gründlich mischen. Das Würzsalz würzt dabei auch den Teig.

In dem sehr heißen Öl (in einem Wok) jeweils 8-10 Hähnchen-Stücke gleichzeitig ausbacken. Für das Gelingen ist die hohe Temperatur des Öls entscheidend. Der Schlafrock sollte möglichst wenig Fett ziehen.

NN