

Hähnchen-Schenkel aus dem Sack

Für 4 Portionen:

8 Hähnchenschenkel	2 Tassen Panko	1 EL Mehl
Salz	Paprikapulver, edelsüß	Curry
Brathühngewürz		

Panko, Mehl, Salz, Paprika, Curry und Brathühngewürz in einen Gefrierbeutel geben und gründlich vermischen.

Abschmecken - es muss einen kräftigen Geschmack haben, da das Fleisch nicht extra gewürzt wird.

Nun einen Hähnchenschenkel nehmen und kurz unter fließendes Wasser halten. Nicht abtrocknen, sondern nass in den Gefrierbeutel mit der Mischung geben. Den Beutel zuhalten und kräftig durchschütteln, sodass der Schenkel von allen Seiten paniert ist. Mit den restlichen Schlegeln gleich verfahren.

Übrig gebliebene Panade für das nächste Mal aufbewahren.

Die panierten Schenkel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 180°C eine Stunde backen. Sie sind fertig, wenn sie knusprig braun sind, was von der Größe der Schlegel abhängt.

Dazu passt Kartoffelsalat, Brot oder Pommes.

NN am 05. März 2025