FRIED CHICKEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Petersilie fein hacken.
Die Kapern und die Essiggurken fein hacken.
Die Mayonnaise mit den Essiggurken,
den Kapern und der Petersilie vermengen.
Die Sauce mit den Gewürzen
und der Worcestersauce abschmecken.

Die Pouletbrüstchen in mundgerechte Stücke schneiden
und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
Die Flügeli ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Paniermehl mit den Pizzakräutern vermischen.
Das mit Pizzakräutern vermischte Paniermehl, das Mehl
sowie die Eier in jeweils einen grossen Suppenteller geben.
Das Ei mit einer Gabel leicht verquirlen und etwas salzen.

Die Fleischstücke der Reihe nach, zuerst im Mehl,
anschliessend im Ei und dann im Kräuterpaniermehl wenden.

Danach die panierten Fleischstücke
in der Fritteuse knusprig ausbacken.

EINKAUFSLISTE:

ZUTATEN

400 G POULETBRÜSTCHEN
8 POULET FLÜGELI
3 EIER
PANIERMEHL ZUM PANIEREN
WEISSMEHL ZUM PANIEREN
1 TL PIZZAKRÄUTER
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE
ÖL ZUM FRITTIEREN

REMOULADENSAUCE

150 G MAYONNAISE
3 STÄNGEL PETERSILIE FLACH
1 TL KAPERN
3 ESSIGGURKEN
WORCESTERSAUCE
PAPRIKA EDELSÜSS
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:
MIGROS METZG
APPENZELLER BIER
tvo
Blüemlisberg est. 1919 swiss alpine fine food
David Geisser KOCHSTUDIO