



## Crispy Fried Chicken

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten (ohne Ruhezeit)

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutatenliste:

800 g Hähnchenbrustfilet	1 TL scharfe Chili Sauce
2 TL Paprikapulver	1 EL Sojasauce
1 TL Knoblauchpulver	180 g Mehl
2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen	60 g Speisestärke
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Backpulver
300 g Joghurt	600 ml* hoch erhitzbares Öl (bspw. Rapsöl)
1 Ei (Größe L)	Salz



### Vorbereitung:

Im ersten Schritt werden Paprikapulver, Pfeffer, Knoblauchpulver und Kreuzkümmel zu einer Gewürzmischung vermengt.

Anschließend den Joghurt in einen Behälter mit Deckel geben und mit dem Ei, Chili-Sauce, Sojasauce, 1 TL Salz und 2 TL der Gewürzmischung zu einer Flüssigmarinade vermengen.

Das Hähnchenfleisch waschen und trockentupfen. Danach in etwa 2 bis 3 cm breite Streifen schneiden und in die Flüssigmarinade geben. Das Fleisch sollte vollständig von der Marinade umgeben sein. Deckel drauf und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver, 2 Teelöffel Salz und die restliche Gewürzmischung in einer weiteren großen Schüssel vermengen. Dann 3 Esslöffel der Joghurtmarinade hinzugeben und mit den Fingern in die Mehlmischung einarbeiten, sodass kleine Klümpchen entstehen. Diese sorgen für den extra Crunch beim Panieren.

Das Hähnchenfleisch nach und nach aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und in die Mehlmischung gehen. Durchschwenken, bis jedes Stück gründlich bedeckt ist, und die Panade nochmals festdrücken, damit das Mehl und die Klümpchen gut anhaften.

Das Öl in einer Stielkasserole\* oder der Fritteuse auf ca. 150°C erhitzen. Die Hähnchenteile durch Schütteln von überflüssigem Mehl befreien und portionsweise in das heiße Fett geben. Immer wieder leicht schwenken und je nach Größe der Fleischstücke für 6 bis 8 Minuten



ausbacken. Frühestens nach 3 Minuten die Stücke mit einer Bratzange wenden, sodass diese gleichmäßig goldbraun werden.

Sobald die Hähnchenteile fertig sind, werden diese aus dem Öl auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Brett gegeben. Dann das Hähnchen zum Ruhen auf ein Gitterrost legen und im Backofen bei 120°C Ober- / Unterhitze warmhalten, bis alle Stücke frittiert sind.

\* Die Ölmenge sollte auf die jeweilige Topfgröße angepasst werden. Bedenke, dass das Fett beim Frittieren stark sprudelt und wähle einen ausreichend großen Topf. Bitte behalte außerdem den Topf immer im Blick, damit nichts passiert.

### *Mein Tipp:*

Verwende beim Panieren eine Hand für die Arbeit mit der Flüssigmarinade und die andere für die Arbeit mit dem Mehl. So verkleben dir die Hände nicht so sehr.