

Kochen mit Klaus

Hähnchen-Chili-Schnitzel 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g (6 St.) Hähnchenschnitzel, 3 Eier, Paniermehl, Mehl, Öl, Salz,
- Pfeffer, 1-2 EL Chiliflocken, Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schnitzel waschen, trocknen, in Frischhaltefolie einschlagen u. platt klopfen.



2. Mehl in ein flaches Gefäß geben, Eier in ein flaches Gefäß geben, mit Salz u. Pfeffer verquirlen. Paniermehl u. Chiliflocken in einem flachen Gefäß vermischen. Schnitzel mehlieren, in den Eiern wälzen u. in der Paniermehl-Chili-Mischung panieren. Panade gut andrücken.



3. In heißem Öl die Schnitzel goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schnitzel mit der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit einem Kartoffel-Radieschensalat genießen.

