

# Hähnchen-Schenkel-Varianten

## Für 4 Personen:

1 kg Hähnchenschenkel	Hähnchen-Gewürz	1 TL gelbe Curry-Paste
200 g Schmand	250 g Frühstücksspeck	Butterschmalz
4 TL Kräuterbutter	4 EL Ketchup	Zitronen-Abrieb
Zitronen-Saft	Eier, Mehl, Panko	

### 1. Variante:

Backofen auf 120°C vorheizen.

Die Schenkel wie bei Hähnchen-Steaks filetieren; dabei auch die Haut abziehen und die kleinen Fettanteile entfernen. Die filetierten Schenkel leicht mit Hähnchengewürz von beiden Seiten bestreuen. Sodann lege man auf die Innenseite jedes Schenkels ein längliches Stück Kräuterbutter, rolle jeden Schenkel zusammen, umwickle ihn mit je 3 Streifen Bacon-Frühstücksspeck; und fixiere mit Zahnstochern.

Die Schenkel-Rollen werden nun in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz scharf angebraten. Man lege die Schenkel in eine Auflaufform. Den Schmand, die Curry-Paste und den Ketchup mische man, lösche den Bratsatz ab und übergieße damit die Schenkel. Im Backofen müssen sie nun noch ca. 15 min. garen. Vor dem Anrichten die Zahnstocher entfernen.

### 2. Variante:

Die Schenkel wie Hähnchen-Steaks vorbereiten, einschließlich würzen und klopfen. Man belege die Innenseite jedes Schenkels mit einem länglichen Stück Kräuterbutter, rolle jeden Schenkel zusammen, fixiere mit Zahnstochern und brate sie in Butterschmalz. Es ist auch möglich, die Schenkel nach dem Würzen und Klopfen von der Haut zu befreien und die Schenkel-Rolle vor dem Braten wie Schnitzel zu panieren.

Mit Baguette und einem leichten Salat erhält man einen hervorragenden Abend-Imbiss. Mit Safran-Basmatireis auf einem Gemüse-Bett ergibt sich eine vollständige Mahlzeit. Dazu sollte man die Schenkel-Haut knusprig ausbraten und gewürzt über den Reis streuen. Wenn man aus den Schenkel-Knochen mit getrocknetem Suppengrün eine Brühe bereitet, hat man einen guten Fond für den Reis.

### 3. Variante:

Die Schenkel wie Hähnchen-Steaks filetieren. Sodann die Schenkel beidseitig kräftig mit Hähnchen-Gewürz bestreuen und vakuum-verpackt über Nacht im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag die Schenkel mit der Hautseite oben zwischen einer Folie plattieren.

Eine Mischung aus flüssiger Butter, Zitronen-Saft und Zitronen-Abrieb herstellen.

Nun stelle man mit Mehl, Eiern und Panko (asiatische Semmel-Brösel) eine Panier-Straße her. Die verquirlten Eier mit etwas Zitronen-Saft würzen. Die plattierten Schenkel in Mehl, Ei, Panko wälzen und wie ein gewöhnliches Schnitzel in Butterschmalz braten.

Wenn das Schnitzel fertig gebraten ist, werden es beidseitig mit der Zitronen-Butter-Mischung großzügig bestrichen.

NN am 01. Dezember 2014