

Kiewer Hähnchen-Kotelett

Für 2 Personen:

2 Hähnchenbrüste, mit Flügelknochen	100 g Kräuter-Butter (ohne Öl)	1 Ei
Panko-Brösel	Hähnchen-Gewürz	Mehl, Öl

Die Hühnerbrüste häuten, ausbeinen und halbieren. Den kurzen Knochen an der Brust belassen. Das Fleisch großzügig mit Hähnchen-Gewürz bestreuen und zwischen Frischhalte-Folie vorsichtig flach klopfen. Die Kräuter-Butter in 4 Teile schneiden; jedes Stück zu einer 8 cm langen, 1 cm dicken Rolle formen und zum Verfestigen in den Kühlschrank legen.

In jedes Kotelett ein Butter-Röllchen wickeln, in Mehl wälzen, zwischen den Händen rollen, in Ei und schließlich in Panko-Bröseln wenden; für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen und danach frittieren.

Bemerkung:

Dies ist eine mehr deutsche Variante von kotleti po kievski, einem bekannten russisch-ukrainischen National-Gericht.

NN am 10. Dezember 2017