

## Mit Mozzarella gefüllte Hähnchen-Schenkel

6 Hähnchenschenkel	2 EL Olivenöl	Salz, Arrabiata
3 Knoblauchzehen	1 Rosmarinzweig	150 ml Weißwein
300 ml Hühnerbrühe	400 g Kartoffelpüree	200 g geriebenen Mozzarella
1 EL Paprikapulver	Öl	
<b>Zum Panieren:</b>		
200 g Mehl	3 Eier	200 g Paniermehl (Panko)
<b>Für den Dip:</b>		
2 EL Tomatenmark	3 EL Ajvar (ungar. Paprika-Paste)	2 EL Schmand

Die Hähnchenschenkel pfeffern, salzen und von beiden Seiten in Öl anbraten.

Knoblauchzehen, Rosmarin, Weißwein und Hühnerbrühe hinzugeben; die Hähnchenschenkel abgedeckt für 45 Minuten darin schmoren. Danach die Schenkel herausnehmen und abkühlen lassen. Die Knochen herausziehen und beiseite legen.

Das Hähnchenfleisch zerkleinern, mit Kartoffelpüree, der Hälfte des Mozzarellas und Paprikapulver vermischen. Die Masse mit Salz und Arrabiata abschmecken.

Je einen gehäuften Esslöffel der Masse in einer Hand flach drücken und darauf etwas Mozzarella verteilen. Nun einen der Knochen in die Mitte legen und die Masse so formen, dass wie ein Hähnchenschenkel aussieht.

Die käsigen Schenkel für 20 min. ins Gefrierfach legen.

Die Eier verquirlen, die Schenkel in Mehl wälzen, durch die Eier ziehen und in Panko wälzen. In 175 °C heißem Öl goldbraun fritieren.

Für den Dip die Zutaten mischen.

NN am 20. Januar 2022