

Buttermilch-Hähnchen 'Crispy-Style'

Für 2 Personen

2 Hähnchenkeulen	2 Hähnchenbrüste	250 ml Buttermilch
1 EL Paprikapulver	1 Spur Worcestersauce	1 Limette
1 Tasse Mehl	1 EL Stärke	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 L Rapsöl	

Die Hähnchenkeule am Gelenk durchschneiden. Die Hähnchenbrust ebenfalls halbieren. Alles mit Buttermilch übergießen. Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Worcester Sauce und frischen Limettensaft dazugeben. Alles vermengen und mindestens 6 Stunden ziehen lassen, besser aber 12 Stunden.

Nach den 6 Stunden das marinierte Hühnchen nun in Mehl mit etwas Stärke und Salz wenden. Dann in einen Topf mit heißem Rapsöl geben und ca. 10 bis 15 Minuten backen lassen.

Das Hühnchen aus dem Topf nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Zitrone servieren.

Steffen Henssler am 15. Oktober 2020