# Hähnchenkeule mit Weizenpanade

**Fleisch-Gerichte » Hähnchen » Hähnchenschenkel**

## Zutaten (4 Personen)

» 4 Hähnchenkeule(n)
» 1TL Paprika-Pulver (edelsüß)
» Salz & Pfeffer
» 2 Ei(er)
» 2EL Milch
» 1/2 Bd. Petersilie
» 8EL Weizen (geschrotet)
» 4EL Weizenvollkornmehl
» 6EL Öl

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Die Hähnchenschenkel waschen, trockentupfen und mit Paprika, Salz und Pfeffer einreiben. Die Eier mit der Milch verquirlen.

2. Ofen auf 200°C vorheizen. Die Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Von den Stielen zupfen, dann fein hacken. Mit dem Weizenschrot und dem Mehl mischen, auf einen Teller geben.

3. Geflügel durch die Eimasse ziehen, anschließend in der Panade wälzen, bis es gut bedeckt ist. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenschenkel darin kräftig anbraten.

4. Auf gefettetes Blech legen und im Ofen etwa 40min garen. Auf vier Tellern anrichten, nach Wunsch mit Basilikumblättchen garnieren und mit Tomatensalat und Salzkartoffeln servieren.

Nährwerte: 600kcal pro Portion

angelegt am: 27.07.2003 Rezept-Nr: 549

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke