



Hähnchenbrust in Weinteig

Die Zutaten für 4 Personen:

450 g **Hähnchenbrustfilet**
 Salz und Pfeffer
 150 g Mehl, Typ 405
 1/8 Weißwein, trocken
 2 Eier
 3 Knoblauchzehen
 Bratöl für die Friteuse
 2 EL Kresse
 2 EL Sesamsamen



Alle „Rot“ markierten Zutaten können
 Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
 Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in Weinteig bleiben besonders zart und saftig, direkt aus der Friteuse.

Die Filets unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

In mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und den trockenen Weißwein mit einem Schneebesen unterrühren bis ein glatter Teig entsteht.

Die beiden Eier aufschlagen und Gelb und Weiß in zwei kleinen Schälchen trennen.

Eigelb und durchgepressten Knoblauch unter den Weinteig rühren.

Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben.

Das Öl in der Friteuse (ohne Korbeinsätze) auf 170 Grad erhitzen.

Hähnchenbruststücke durch den Weinteig ziehen, mit einem Löffel in das heiße Frittierfett legen und schwimmend für ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken. Während dieser Zeit die Bällchen wenden.

Die kleinen Happen mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Auf frischer Kresse servieren und am Tisch mit ein paar frisch gerösteten Sesamsamen bestreuen.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!