



KFC Crispy Chicken/ Hot Wings

by Joscha Bastians



Fast Food wie von KFC ganz einfach selber machen. Knusprig ohne Ende!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. 1L Pflanzenöl auf dem Herd bei mittlerer Stufe erhitzen
2. Hühnchen in eine Form geben und mit 1 EL Salz, Chilipulver und Pfeffer durchmischen
3. Panade: 1 Ei mit 125g Mehl, 1 EL Salz, 2 TL Pfeffer, je nach Geschmack 1 EL Knoblauchpulver und etwas Wasser (ca. 150ml) mit dem Schneebesen verrühren
 - Immer wieder etwas Wasser hinzugeben, bis die Konsistenz stimmt (relativ flüssig und ohne Stückchen)
4. Zusatzschüssel mit 125g Mehl füllen und mit 1 EL Paprikapulver vermischen
5. Vorgewürztes Hühnchen nehmen, in Flüssigpanade eintauchen und anschließend in Mehl- /Paprikamischung wälzen (alle feuchten Stellen sollten anschließend mit Mehl bedeckt sein)
6. Die marinierten Hühnchen in das heiße Öl geben (immer nur ein paar, damit die Temperatur des Öls nicht zu weit gesenkt wird)
7. Die Hühnchen sind fertig, wenn die Panade gold-gelb-gebräunt ist

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Topf
- Schneidebrett
- 2 mittlere + 1 große Schüssel
- Messer
- Holzspieß
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 4-5 Person

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

| Menge | Lebensmittel |
|-------|-----------------|
| 1 kg | Hühnchen |
| 2 EL | Salz |
| 1 TL | Chilipulver |
| 2 TL | Pfeffer |
| 1 EL | Knoblauchpulver |
| 250g | Mehl |
| 1 | Ei |
| 1 EL | Paprikapulver |
| 1 L | Rapsöl |
| 150ml | Wasser |

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Mit dem Holzspieß kontrollieren, ob das Öl die richtige Temperatur hat (Bläschenbildung um den Spieß)

