

Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: Fruchtiges Geflügel



Hallo liebe Lecker Schmecker. Hinter dem Herd des Nordhessen Journals steht Nils Kreidewolf, Chefkoch und Inhaber des Bürgerhofs Bad Zwesten. Dieser ist jetzt wieder geöffnet und Ihr könnt euch vom Chefkoch wieder mit leckeren Gerichten verwöhnen lassen. Er versorgt euch aber weiterhin auch bei uns mit leckeren Rezepten. Heute gibt es daher in der Kategorie „Jeder kann kochen, man braucht nur Mut“: Fruchtiges Geflügel

Zutaten für 4 Personen

- 4 Putenschnitzel (Natur)
- 1 Ei
- Etwas Mehl
- Cornflakes (ungesüßt)
- Kokosflocken
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry

Vermengt zuerst das Mehl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Curry. Achtet dabei bitte auf die Dosierung, denn sonst kann es passieren, dass Ihr unter Umständen überwürzt. Jetzt mischt Ihr die Cornflakes mit den Kokosflocken und paniert die Putenschnitzel wie ein herkömmliches Schnitzel. Dann bratet Ihr das Schnitzel in einer heißen Pfanne goldbraun. Dazu empfehle Ich euch eine Currysoße und Reis.

Vor dem Servieren solltet Ihr das knusprige Hähnchenschnitzel in Streifen schneiden, um es dann auf den fertigen Reis zu legen und mit etwas Soße zu garnieren. Habt ein wenig das Timing im Auge, damit das Hähnchen und der Reis zusammen fertig sind. Ich wünsche euch nun viel Spaß beim Nachkochen



Zeit für was neues

jetzt umsteigen!



**100%
elektrisch**