

Bratkartoffel Rezepte

Hähnchenbrust Kiewer Art

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Hauptspeise

40 g	Butter	2	Essl. Mehl
1	Prise Zitronensaft	1	Ei
1	Essl. gemischte Kräuter, fein - gehackt	4	Essl. Semmelbrösel
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	100 ml	Rapsöl zum Frittieren
2	Hühnerbrustfilets		Salz, Pfeffer

Die weiche Butter mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, Kräuter und Knoblauch zugeben, gut untermischen und anschließend die Butter kalt stellen.

Die Hühnerbrüste waschen, trocken tupfen, enthäuten, in der Mitte horizontal aufschneiden und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die gekühlte Butter in Scheiben schneiden, auf die aufgeklappten Filets geben und wieder zusammenlegen.

Dann Hähnchenbrüste im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren.

Die Hähnchenbrüste im heißen Frittierfett goldbraun ausbacken.

Dazu passen Bratkartoffeln und ein frischer grüner Salat.