

Fried Chicken - besser als KFC

 30 Minuten

 für 4 Personen

 Hauptgericht

Fried Chicken

Für den Marinade:

- 1 Huhn,
in 8 Stücke geteilt
- 1 TL Pfeffer, schwarz
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Thymian,
getrocknet
- 1 TL Zwiebelpulver
- 2 EL Hot Sauce
- 400 ml Buttermilch

Für die Mehlmischung:

- 250 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprika
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL Zwiebelpulver
- 2 l neutrales Öl,
(z. B. Raps-, oder
Bratöl)

Fried Chicken

Mischen Sie das Huhn mit allen Marinadezutaten in einer großen Schüssel, bis alles gut umhüllt ist. Nun die Hähnchenstücke 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mehl und Gewürze in einer großen flachen Schüssel mischen. Entfernen Sie das Hühnerfleisch aus der Buttermilch und bestreuen Sie jedes Stück mit dem gewürzten Mehl. Überschüssiges Mehl abschütteln und auf einen Teller geben. Erhitzen Sie das Öl in einem großen Topf auf 175 °C. Geben Sie das Huhn in die Pfanne und lassen Sie es 10 Minuten kochen. Danach die Hähnchenstücke wenden und weitere 10–15 Minuten kochen lassen. Anschließend das Hähnchen aus dem Öl nehmen und auf ein Kühlgestell über ein mit einem Papiertuch ausgelegtes Backblech legen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

