



Cornflakes-Huhn

mit Pommes und Remouladensauce (von Didi Maier)

Anleitung

Zubereitung Cornflakes-Huhn:

Das geschnittene Hühnerfleisch würzen und in Mehl wenden. Dann durch die mit dem SalzburgMilch Schlagobers gut verquirlten Eier ziehen. Anschließend in den Cornflakes-Bröseln wälzen und diese leicht andrücken. Die panierten Hühnerstücke, in 160 °C heißem Maiskeimöl schwimmend,

3 - 5 Minuten goldbraun herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten. Zubereitung Remouladensauce:

Alle Zutaten miteinander mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Pommes:

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden. Anschließend die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl stauben. Die gestaubten und gewürzten

Kartoffeln in ca. 140 °C heißem Fett (Maiskeimöl) 6 Minuten frittieren. Abtropfen lassen, würzen und sofort servieren.

Benötigte Zutaten

Cornflakes-Huhn

400 g Hühnerbrustfleisch (in Stücke geschnitten)

150 g Cornflakes (zu Brösel gerieben)

40 g **Premium Schlagobers**

100 g Mehl

2 Eier

Salz, Pfeffer

Maiskeimöl zum Herausbacken



Ein Rezept von
Didi Maier



Remouladensauce

30 g Mayonnaise

40 g **Premium Sauerrahm**

1 EL Petersilie fein gehackt

Salz, Pfeffer

Pommes

1 kg mehliges Kartoffel

100 g Mehl

Salz, Pfeffer

Maiskeimöl zum
Frittieren