



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

Remouladensauce

30 g	Mayonnaise
40 g	Premium Sauerrahm
1 EL	Petersilie fein gehackt
	Salz, Pfeffer

Cornflakes-Huhn

mit Pommes und Remouladensauce (von Didi Maier)

Anleitung

Cornflakes-Huhn:

1. Das geschnittene Hühnerfleisch würzen und in Mehl wenden.
2. Dann durch die mit dem SalzburgMilch Schlagobers gut verquirlten Eier ziehen.
3. Anschließend in den Cornflakes-Bröseln wälzen und diese leicht andrücken.
4. Die panierten Hühnerstücke, in 160 °C heißem Maiskeimöl schwimmend, 3 - 5 Minuten goldbraun herausbacken.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anrichten.

Remouladensauce:

6. Alle Zutaten miteinander mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pommes:

7. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden.
8. Anschließend die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl stauben.
9. Die gestaubten und gewürzten Kartoffeln in ca. 140 °C heißem Fett (Maiskeimöl) 6 Minuten frittieren
10. Abtropfen lassen, würzen und sofort servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche



Pommes

1 kg mehliges Kartoffel

100 g Mehl

Salz, Pfeffer

Maiskeimöl zum
Frittieren