



## Benötigte Zutaten

### Cornflakes-Huhn

400 g	Hühnerbrustfleisch (in Stücke geschnitten)
150 g	Cornflakes (zu Brösel gerieben)
40 g	<b>Premium Schlagobers</b>
100 g	Mehl
2	Eier
	Salz, Pfeffer
	Maiskeimöl zum Herausbacken

### Remouladensauce

30 g	Mayonnaise
40 g	<b>Premium Sauerrahm</b>
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.



Pommes

1 kg mehliges Kartoffel

100 g Mehl

Salz, Pfeffer

Maiskeimöl zum  
Frittieren