

Mit Sesam panierte Hühnerflügerl

Hauptspeise

Geflügelgerichte

ZUBEREITUNG

Zubereitung: Flügerl mit Salz und Kotányi Pfeffer würzen. Flügerl in Mehl, verquirltem Ei und Sesam panieren. Bei mittlerer Hitze in heißem Fett auf beiden Seiten knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Blattsalaten anrichten und mit Cocktailtomaten garnieren. Tipp: Das Fleisch schmeckt besonders pikant, wenn man den Sesam mit geriebenem Käse (z.B. Emmentaler) vermengt.



ZUTATEN

8 Stk. Hühnerflügerl

Salz

Kotányi Pfeffer aus der Mühle

80 g Mehl

1 Ei

100 g Sesam

Butterschmalz oder Öl

Blattsalat

Cocktailtomaten