

Kotányi

Professional

## Paprikahuhn mit Rahm-Gurkensalat

Hauptspeise

Gebackenes

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Gurken salzen, ca. 10 Minuten stehen lassen, die Flüssigkeit abgießen, restliche Gewürze und Essig beifügen, kurz durchmischen, das Traubenkernöl dazugeben, ca. 10 Minuten stehen lassen und zum Schluss den Sauerrahm unterrühren.

Hendlstücke mit Paprika und Zitronensaft marinieren, salzen und in Mehl, Ei, Brösel panieren. Danach langsam in Butterschmalz knusprig backen. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, anrichten, mit Limetten garnieren und mit Gurkensalat servieren.



Zutaten 

1 junges Huhn (ca. 1 kg, ausgelöst, in kleine

Stücke geschnitten)

1 Prise Kotányi Meersalz jodiert

etwas Zitronensaft

1 TL Kotányi Paprika edelsüß spezial

etwas Kotányi Petersilie getrocknet

Mehl

2 Eier

Brösel zum Panieren

etwas Butter oder Schmalz zum Herausbacken

einige Limettenspalten zum Garnieren

Für den Rahm-Gurkensalat:

1 Gurke, geschält und in Scheiben geschnitten

1 Prise Kotányi Meersalz jodiert

1 Prise Kotányi Pfeffer weiß

1 Prise Staubzucker

1 gehackte Knoblauchzehe

2 EL Estragonessig

2 EL Traubenkernöl

1 EL Sauerrahm