

Geflügel Rezepte

Geflügelkeulen Vom Blech

Anzahl: 12 Personen - Gattung: Geflügelgericht, Hähnchen, Party, Fest, Geburtstag

Für 12 Personen

12	Hähnchenkeulen	1	Ei
	Salz	2	Essl. Mehl
	Pfeffer	4	Essl. Tandoori-Paste (aus dem -Glas)
1/2	Bund Petersilie	75 g	Vollmilch-Joghurt
1	Bund Schnittlauch		Salat und Tomate zum -Garnieren
2	Essl. mittelscharfer Senf		Fett fürs Blech
1	Eigelb		
100 g	ungesalzene Erdnußkerne		

1. Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und Schnittlauch fein hacken und mit Senf und Eigelb verrühren. 4 Hähnchenkeulen damit bestreichen.

2. Die Erdnüsse fein hacken. Das Ei verquirlen. 4 Keulen zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in gehackten Erdnüssen wenden. Die Erdnüsse etwas andrücken.

3. Tandoori-Paste mit Joghurt verrühren und die übrigen Hähnchenkeulen damit bestreichen. Alle Hähnchenkeulen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C / Gas Stufe 3) ca. 30 Minuten braten. Hähnchenkeulen auf einer Platte anrichten und mit Salat und Tomate garnieren.

Pro Portion ca. 1050 Joule / 250 Kalorien