

GEBACKENES HÜHNCHEN IN EINER KÄSEKRUSTE



1 kg Hähnchenschenkel
1 Ei
Salz und schwarzer Pfeffer
100 g Semmelbrösel
100 g Parmesan gerieben
2 Teelöffel Geräuchetes Paprikapulver*
3 Knoblauchzehen fein gehackt
Olivenöl

1. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Das Ei mit einer Prise Salz und Pfeffer leicht verquirlen und beiseite stellen.

Vermische die Semmelbrösel, den geriebenen Käse, Paprikapulver, etwas Olivenöl und Knoblauch in einer flachen Schale.

3. Tauche nun jede Hähnchenkeule in das verquirlte Ei und bedecke es dann rundherum vollständig mit der Paniermehlmischung. Lege sie in eine Auflaufform. Die restliche Paniermehlmischung über das Huhn streuen und alles kurz mit Olivenöl beträufeln.
4. Decke die Auflaufform mit Alufolie ab und lasse das gebackene Hähnchen mit Käsekruste nun 30 Minuten lang backen. Dann die Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis die Kruste schön kross ist.

Die lange Backzeit ist besonders bei Hühnerbeinen mit Knochen wichtig, damit das Fleisch richtig zart wird. Hühnerfleisch ohne Knochen kannst du etwas kürzer backen.

5. Serviere das Hähnchen mit Gemüse und Reis oder einem grünen Salat.