

Southern fried Chicken

Zutaten für 4 Personen

Gewürzmischung

2	EL	Paprika, scharf	
2	EL	Pfeffer, schwarz, grob gemahlen	
2	TL	Knoblauchpulver	
2	TL	Oregano, getrocknet	
½	TL	Cayennepfeffer	Alle Gewürze gut vermischen.

Marinade

2	dl	Buttermilch	
1		Ei	
2	TL	Salz	
4	TL	Gewürzmischung	Marinade mit dem Stabmixer verrühren.

Chicken marinieren

8	Stück	Poulet-Unterschenkel mit Haut. (ca. 1 kg)	Poulet in einen TK-Beutel geben und die Marinade darüber giessen. Luft aus dem Beutel drücken und fest verschliessen. Gut durchkneten. Poulet über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und gelegentlich wenden.
---	-------	---	---

Chicken fertigstellen

120	g	Mehl	
40	g	Maizena	
1	TL	Backpulver	
1½	TL	Salz	Mehl bis Salz und einem EL Gewürzmischung gut verrühren.
2	EL	Marinade aus dem TK-Beutel	In die Mehlmischung einarbeiten. Die Mehlmischung muss dabei immer noch locker bleiben. Ein Poulet-Teil nach dem andern im Mehl wenden bis alle komplett mit der Mischung bedeckt sind.
1	Liter	Frittieröl	In einer weiten Pfanne auf 180°C erhitzen. Vier Poulet-Teile mit der Hautseite nach unten ins Öl geben und 6 Minuten frittieren, dann wenden und weitere 4 Minuten frittieren, dabei die Öltemperatur auf 150°C halten. Poulet auf ein Küchentrepp legen. Die Kerntemperatur sollte nun bei 70°C liegen. Poulet im vorgeheizten Backofen bei 80°C warmhalten. Mit den restlichen vier Poulet-Teilen gleich verfahren. Sofort servieren und geniessen!

