Hähnchenkeulen in Mandelkruste und Salsa

Kategorien: Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Pfannengerichte, Schmorgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Hähnchenkeulen à ca. 200 g
75 g Bröseln
50 g Mandelblättchen
2 Eier (Größe M)
Salz
Pfeffer
einige Stiele Petersilie
500 g Paradeiser
1 Zwiebel
200 g Langkornreis
150 g Tiefkühl-Erbsen
Öl zum Frittieren (etwa 1 L)

Zubereitung

Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gasherd: Stufe 2)
Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen.
Brösel und Mandelblättechn vermischen.
Eier in einem tiefen Teller verquirln und mit Salz und Pfeffer würzen.
Petersilie waschen und trocken tupfen.
Hähnchenkeulen erst in Ei, dannin Bröseln wenden.
Öl in einem großen Topf erhitzen.
Keulen darin etwa 5 Minuten frittieren.
Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Auf ein Backblech legen.
Im vorgeheiztem Backofen 30 - 40 Minuten backen.
Petersilienblätter kurz in heißem Öl frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Paradeiser waschen, putzen, vierteln und entkernen.
Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und fein würfeln.
Paradeiser und Zwiebel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
Erbsen 3 Minuten vor Ende zugeben und mitkochen lassen.
Reis abgießen und abtropfen.
Mit Hühnerkeulen und Salsa anrichten.
Pfeffer darüberstreuen und mit frittierter Petersilie garnieren.