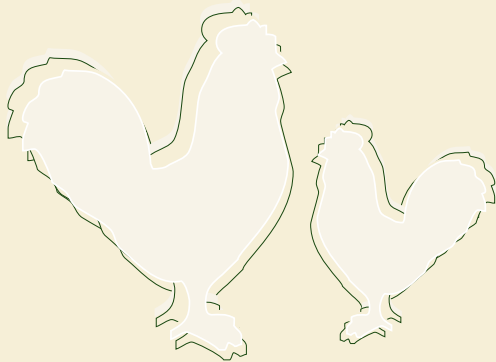


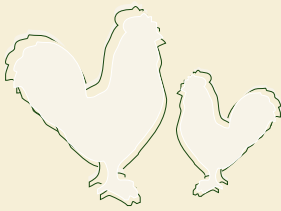


HÄHNCHEN-UNTERKEULEN

in Parmesan-Thymiankruste



Landgeflügel



HÄHNCHEN-UNTERKEULEN

in Parmesan-Thymiankruste

Zutaten für 4 Personen:

8	Hähnchenunterkeulen
8 EL	Semmelbrösel
6 EL	Parmesan, frisch gerieben
2	Eier
5 EL	Olivenöl
6	Thymianzweige

Gewürzmischung:

2 TL	Salz
1 TL	Paprika
½ TL	weißer Pfeffer, gemahlen



Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C

Parmesan mit den Semmelbröseln mischen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Hälfte des Thymians abreiben und dem Ei untermischen. Die Hähnchenkeulen mit der Gewürzmischung einreiben, durch das Ei ziehen und in der Panade wenden.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Keulen darin beidseitig kurz anbraten (ca. 5 Minuten) und mit etwas Thymian bestreuen. Danach die restlichen Thymianzweige in eine Auflaufform legen, Keulen darauf setzen und im Ofen bei 180° C ca. 50 Minuten goldgelb fertig backen.

Beilage: Kartoffelecken, frischer gemischter Salat der Saison