



KNUSPRIGES HÄHNCHENFILET

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 4 Hähnchenfilet halb
- 2 Eier
- 2 EL geschlagene Sahne
- 4 EL Mehl
- 160 g Semmelbrösel
- 300 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer



Das Hähnchenfilet waschen und trocken tupfen. Jeweils waagrecht halbieren. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Sahne zugeben und leicht untermischen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen flachen Teller geben. Schmalz in einer Pfanne erhitzen.

Das Filet salzen und pfeffern, nacheinander in Mehl, sowie in den verquirlten Eiern und Bröseln wenden. Dabei jeweils gut abschütteln und in das heiße Fett legen. 3-4 Minuten goldbraun backen, dabei immer wieder mit 1 EL heißes Fett über das Fleisch gießen. Weitere 3-4 Minuten backen.

