



ZUTATEN

Hähnchenteile	500 - 700 gr
Buttermilch	500 ml
Butter	150 gr
Honig	150 gr
Mehl	500 gr
Frittierfett	1-2 l
Paprika Edelsüß	4-6 EL
Paprika Scharf	4-6 EL
Cayenne Pfeffer	1-2 EL
Knoblauchpulver	6-8 EL
Zwiebelpulver	6-8 EL
Speisestärke	1 EL
Meersalz	
Pfeffer	

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



Melvin & Dustin



Crispy Chicken mit selbstgemachter Honigbutter



AUFWAND
1 STUNDE



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
7/10

REZEPT

Schritt 1:

Buttermilch in ein großes Gefäß geben.
Hälfte der aufgelisteten Gewürze hinzugeben.
Hähnchenteile einlegen und für 12-14 Stunden ziehen lassen.

Schritt 2:

Mehl in ein großes Gefäß zum panieren füllen.
Speisestärke sowie die andere Hälfte der Gewürze sowie Salz und Pfeffer hinzufügen.

Schritt 3:

Frittierfett im Topf oder Fritteuse auf ca. 170-180 grad vorheizen.

Schritt 4:

Butter und Honig verrühren und nach Belieben mit Meersalz würzen.

Schritt 5:

Hähnchenteile ordentlich im Mehl wenden sodass die Oberfläche vollständig bedeckt ist.
Im Fett für ca. 6-8 Minuten frittieren.

Guten Appetit!

