

Frittierte Hähnchen-Oberschenkel mit frittiertem, grünem Spargel



Beides kross frittiert

Ein reines Fritteuse-Gericht.

Hähnchen-Oberschenkel, schön mit einem Fleisch-Gewürzsalz gewürzt, etwa 8 Minuten in der Fritteuse frittiert. Selten gelingen Oberschenkel auf diese Weise zubereitet so saftig, knusprig und zart.

Dazu frischer, grüner Spargel. Geputzt und 5 Minuten in der Fritteuse frittiert. Auf ein Küchenpapier geben und salzen.

Mehr braucht es nicht. Zwei Hauptzutaten und etwas Gewürz.

Und man erhält als Resultat ein wirklich gelungenes,

schmackhaftes, einfaches Gericht.

Für 2 Personen:

- 800 g Hähnchen-Oberschenkel (2 Packungen à 400 g, etwa 8 Stück)
- 1 kg grüner Spargel (2 Packungen à 500 g)
- Fleisch-Gewürzsalz
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Frittierzeit 13 Min.



Fett in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen.

Oberschenkel auf beiden Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Für 8 Minuten in die Fritteuse geben.

Enden des Spargel abschneiden.

Oberschenkel aus der Fritteuse herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Spargel für 5 Minuten in die Fritteuse geben.

Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Oberschenkel auf zwei Teller verteilen.

Spargel dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!