

Frittierteller Hähnchenschenkel Kartoffelspalten

mit
und



Alles aus der Fritteuse

Sie mögen es sicherlich manchmal auch kurz und knapp.

Und da hilft solch ein Küchengerät wie die Fritteuse doch schon sehr. Diese Zutaten kommen einfach nur in die Fritteuse. Fertig. Und nach 10 Minuten haben Sie eine fertige Mahlzeit.

Die auch noch sehr lecker schmeckt. Auch wenn sie manchen sehr einfach anmutet.

Aber kein langes Stehen mehr in der Küche.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel

- 6 normale Bio-Kartoffeln
- 6 rotschalige Bio-Kartoffeln
- Fleischgewürzmischung
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 10 Min.



Knuspriger Hähnchenschenkel und ebensolche Kartoffelspalten
Schenkel auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen und
einreiben.

Kartoffeln längs vierteln und in eine Schüssel geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Zuerst die Hähnchenschenkel für 4 Minuten in das siedende Fett
geben und frittieren.

Dann für weitere 6 Minuten die Kartoffelspalten dazugeben und
mit frittieren.

Wenn Sie nur eine kleine Fritteuse haben, müssen Sie die Zubereitung eventuell auf zwei Durchgänge verteilen.

Frittiergut herausnehmen, auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Kartoffelspalten salzen.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben. Kartoffelspalten dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!