



Zutaten:

500 ml kaltes Wasser
50 g Kristallzucker
25 g Salz
1 Pkg. Hühnerbrust ohne Knochen
125 g Cornflakes
4 TL Thymian
3 Eier
1 TL Paprikapulver
1 TL Currypulver
1 TL Dijon Senf
Schwarzer Pfeffer
Mehl

Zubereitung:

Für das Knusperhuhn die Hühnerbrust in Streifen schneiden. Zucker und Salz im Wasser auflösen lassen und die Hühnerstreifen mindestens zwei Stunden darin marinieren.

Cornflakes zu Brösel zerdrücken. Am Besten gibt man sie dafür in einen Frischhaltebeutel, verschließt diesen und rollte mehrmals mit einem Nudelwalker über die Cornflakes.

Die Cornflakesbrösel mit dem Thymian in einer Schüssel vermengen.

Eier mit Paprikapulver, Currypulver, Pfeffer und Senf in einer weiteren Schüssel verquirlen.

Noch eine Schüssel mit Mehl vorbereiten.

Nun die Hühnerbruststreifen aus der Marinade nehmen, etwas trocken tupfen und dann zum Panieren erst im Mehl wenden, danach durch die Eier ziehen und abschließend in den Cornflakesbröseln wälzen.

In einer tiefen Pfanne Frittieröl oder Schmalz erhitzen und die Hühnerstreifen knusprig frittieren. Auf einer Küchenrolle abtupfen und mit Salat servieren.

Wir hatten dazu Gurkensalat und Paradeiser. Für den Gurkensalat die Gurken zuputzen, schälen und raspeln, großzügig salzen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Nun die Gurken auspressen und in eine Salatschüssel geben. Mit 250 g Rahm, 250 g Joghurt und zwei zerdrückten Knoblauchzehen verrühren.