

Oma's Fried Chicken (gebackenes Huhn)

Zutaten:

3 Kilo Hühnchenteile
2 Eier
50 ml kaltes Wasser
Öl zum Braten oder Frittieren

Trockene Zutaten:

1 EL Zucker
1,5 Tassen Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Tasse Stärkemehl
3 TL Gewürzsalz
2 TL Paprikapulver
1/2 Tasse Pfannkuchen-Mix (Bisquick)
1 Päckchen Salatkrönung (Italian)
1 Paket Zwiebelsuppenmix



Zubereitung :

Für die fried Chicken alle trockenen Zutaten vermischen - sie halten sich, gut verschlossen, bis zu drei Monaten lang.

Zubereitung: 2 Eier mit 50 ml kaltem Wasser verschlagen. Hühnerteile eintauchen und dann in den trockenen Mix, nochmals wiederholen - also wieder ins Ei und in den Mix. 2 Tassen Öl in hoher Pfanne heiß werden lassen und Hühnerteile darin etwa zehn Minuten lang von allen Seiten schön braun backen. Dann aus der Pfanne nehmen, in feuerfeste Form legen, mit Alufolie etwas abdecken (aber nicht fest verschließen) und bei 180 Grad etwa 45 Minuten in den Ofen stellen.

Danke an Steve und seine Oma für dieses leckere Rezept.