



Hähnchenbrust im Parmesan-Kardamon-Mantel

ZUTATEN: (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets	1 TL geriebenen Ingwer
4 Eier (Größe M)	frisch geriebene Muskatnuss
160g geriebenen Parmesan	mildes Chilisalz
1 TL Kardamonsamen	1 Stück Zimtrinde
100g doppelgriffiges Mehl	Butterschmalz
40g Weißbrotbrösel	

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus Küchenmaschine
TOLLE Pfanne mit Heißluftdeckel

ZUBEREITUNG:

1. Die Kardamonsamen im Mörser fein zerstoßen
2. Den Parmesan reiben und mit 20g Mehl und den Bröseln in einem tiefen Teller mischen.
3. Eier in der MIXPRESS verquirlen mit dem Ingwer zur Parmesan-Mehl-Mischung geben und unterrühren.
4. Mit Kardamon, Muskatnuss und etwas Chilisalz würzen und etwas Zimt darüberreiben.
5. Hähnchenbrustfilets waschen und trocken tupfen; schräg in jeweils 4 bis 5 Scheiben schneiden und mit Chilisalz würzen.
6. Das restliche Mehl in einen tiefen Teller geben.
7. Nun die Hähnchenscheiben nacheinander zuerst im Mehl wenden und dann durch die Parmesan-Eis-Masse ziehen.
8. Jetzt die panierten Hähnchenscheiben portionsweise in der TOLLEN Pfanne mit Deckel in Butterschmalz braun braten.
9. Die Hähnchenbrustscheiben nach dem braten auf einen Küchenpapier abtropfen lassen.