

Buttermilch-Hähnchen mit Cornflakes-Panade - Rezept von NINJA®

In Buttermilch mariniert, damit es butterweich ist, und anschließend in eine knusprige Panade eingewickelt: Hähnchen kann sooo lecker sein und geht im NINJA® Combi All-in-One Multikocher super einfach. Dazu ein leichtes Kartoffelpüree als Beilage und schon hast du ein Menü für graue Tage, dass deine Stimmung in jedem Fall hebt 🍌

Prep Time: 4 Std. 40 Min.

Serves: 6

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für die Beilage
 - 500 g Maris Piper-Kartoffeln, geschält, in 2 cm große Würfel geschnitten
 - 500 g gefrorener Mais
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 250 ml Vollmilch
 - 2 TL Meersalzflocken
 - 75g Butter
 - 25 g geriebener Parmesan
 - 2 EL Sahne
 - 2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
 - Meersalz und Pfeffer nach Belieben
- Für das Hähnchen
 - 1 1/2 EL Meersalzflocken
 - 1 1/2 EL Paprika
 - 1 EL Knoblauchpulver
 - 1 EL Zwiebelgranulat

- 2 1/4 TL schwarzer Pfeffer
 - 1 1/2 TL Cayennepfeffer
 - 4 x 215 g Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen, in Streifen geschnitten
 - 250 ml Buttermilch
 - 200 g glutenfreies Weizenmehl
 - 3 große Eier, verquirlt
 - 200 g Cornflakes, zerkleinert
 - Butter oder Öl
 - Honig zum Beträufeln
-

Zubereitung

Schritt 1

In einer mittelgroßen Schüssel die Meersalzflocken und die Gewürze für das Hähnchen vermischen – ein Drittel der Gewürzmischung beiseitestellen. Die Buttermilch in die Schüssel mit den Gewürzen geben und verquirlen bis alles gut vermischt ist.

Schritt 2

Die Buttermilch und das Hühnchen in einen großen Gefrierbeutel geben, diesen schließen und den Inhalt anschließend schütteln. Das Hähnchen anschließend einige Minuten lang massieren und dann in den Kühlschrank legen, wo es mindestens 4 Stunden – oder über Nacht – marinieren sollte.

Schritt 3

Mehl, Eier und Cornflakes auf drei große Schüsseln aufteilen. Die restliche Gewürzmischung gleichmäßig auf die Schüsseln verteilen und verrühren.

Schritt 4

Das Hähnchen aus der Marinade nehmen und die überschüssige Marinade abschütteln. Nacheinander in Mehl, den Eiern und dann den Cornflakes wälzen und auf das Backblech legen. Mit dem gesamten Hähnchen wiederholen. Anschließend noch mit Butter oder Öl einfetten. Das Blech auf die zweite Stufe des NINJA® Combi All-in-One Multikochers schieben.

Schritt 5

Kartoffeln, Mais, Zwiebeln, Milch und Meersalz in die Kombipfanne geben und gut verrühren. Pfanne dann in die erste Stufe des Multikochers schieben.

Schritt 6

Türe des Multikochers schließen und den Smart-Switch auf KOMBIKOCHER stellen. KOMBIGERICHTE auswählen, Temperatur auf 190 °C und Zeit auf 15 Minuten einstellen. START/STOP drücken, um mit dem Kochen zu beginnen (das Gerät dämpft 11 Minuten lang, bevor es kocht).

Schritt 7

Nach der Hälfte der Garzeit das Hähnchen wenden. Sobald die Garzeit abgeschlossen ist, Blech und Pfanne entfernen. Das Hähnchen 5 Minuten ruhen lassen.

Schritt 8

Mit einem Kartoffelstampfer aus Silikon die Kartoffeln glatt stampfen und dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Schritt 9

Zu guter Letzt das Hähnchen mit Honig beträufeln und mit dem Kartoffelpüree servieren.

So einfach geht Genuss!

[Zum Sortiment](#)

Mit Heißluftfritteuse & Co. von NINJA® kocht es sich leichter



NINJA® Combi
SFP700EU Multikocher,
Ofen & Fritteuse 12
Kochfunktionen 12,5L
Volumen
€ 278,99



NINJA® Heißluftfritteuse
AF300EU Foodi Dual
Zone gesamt Vol. 7,6l
€ 159,99



NINJA® Heißluftfritteuse
DoubleStack XL SL400EU
9,5L Volumen
€ 239,99



NINJA® Outdoor
Elektrogrill OG7
Woodfire™ Smok
Funktion inkl.
Abdeckhaube
€ 279,99
Gültig bis 23.10.24
Danach: € 324,99