



## Internationale Küche

# Frittiertes Hühnchen mit Waffeln

### Zutaten

Marinade:	Zum Frittieren	Waffeln:	Zum Dekorieren:
2 Hähnchenbrüste	250 g Mehl	200 g Maismehl	Ahornsirup
200 ml Buttermilch	100 g Maismehl	200 g Mehl	fein gehacktes Schnittlauch
1/2 Teelöffel Salz	1 Teelöffel Paprikapulver	2 Teelöffel Natron	geriebenerr Cheddarkäse
1/2 Teelöffel Pfeffer	etwas Chayennepfeffer	1/2 Teelöffel Backpulver	
2 Teelöffel Tabasco	1/2 Teelöffel Salz	1/4 Teelöffel Salz	
	etwas schwarzen Pfeffer	400 ml Buttermilch	
	200 ml Buttermilch	2 Eier	
	Erdnussöl zum Frittieren	50 ml Ahornsirup	
		4 Teelöffel geschmolzene Butter	
		200 g geriebenen Cheddarkäse	
		1 Bund Frühlingszwiebeln	

### Zubereitung

**Marinade:** Klopfen Sie zuerst die Hähnchenbrust auf die gewünschte Dicke leicht aus. Stellen Sie die Hähnchenteile zur Seite. Füllen Sie in eine Plastiktüte mit Verschluss oder in eine ausreichend große Schüssel die Buttermilch und den Tabasco. Salzen und pfeffern Sie die Hähnchenbrust. Geben Sie die Hähnchebrust in den Schüssel oder die Plastiktüte hinzu und bedecken Sie diese vollständig mit der Marinade. Lassen Sie die Marinade einige Stunden oder sogar über Nacht im Kühlschrank einwirken.

**Hühnchen Frittieren:** Heizen Sie den Ofen auf 120 Grad vor. Nehmen Sie das Hähnchen vor der Weiterverarbeitung 30 Minuten vorab aus den Kühlschrank heraus, so dass das Fleisch nicht im absolut kalten Zustand frittiert wird. Dadurch würde die Hitze des Öls deutlich reduziert und die Panade würde das ganze Fett aufsaugen. Bereiten Sie die Panade-Stationen vor, indem Sie einen Teller mit Mehl, Maismehl, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und schwarzen Pfeffer gemischt und einen weiteren mit Buttermilch befüllen. Tupfen Sie das Hähnchenfleisch mit einem Papiertuch ab und schneiden Sie das Fleisch in Streifen (die Größe können Sie hier selbst wählen). Erhitzen Sie nun das Erdnussöl in einem Frittiertopf oder einer Fritteuse. Tauchen Sie nun die Hähnchenteile zunächst in das Mehl, dann in die Buttermilch und dann erneut in das Mehl. Schütteln Sie vorsichtig überschüssiges Mehl ab und geben Sie das Hähnchenteil vorsichtig in das heiße Öl. Frittieren Sie jeweils immer nur 3-4 Hähnchenteile gleichzeitig. Lassen Sie die Hähnchenteile solange im heißen Öl, bis diese die von Ihnen gewünschte Bräune erreicht haben. Legen Sie die Hähnchenteile anschließend in den Ofen in eine Form, so dass sie schön warm bleiben.

#### Waffeln:

Mischen Sie das Mehl, Maismehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel gut miteinander. Mischen Sie in einer weiteren Schüssel die Buttermilch mit den Eiern, dem Ahornsirup und der Butter gut durch. Vermischen Sie nun die trockenen mit den feuchten Zutaten bis sie eine glatte Konsistenz vorliegen haben. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacken Sie den Schnittlauch fein. Geben Sie nun den Cheddarkäse, den fein gehackten Schnittlauch und die Frühlingszwiebeln zur Masse dazu. Erhitzen Sie nun das Waffeleisen und reiben Sie dieses mit etwas Öl oder Butter ein. Backen Sie nun nacheinander die Waffeln aus. Halten Sie die bereits fertigen Waffeln ebenfalls im Ofen warm bis Sie alle Waffeln gebacken haben.

**Dekorieren:** Platzieren Sie 1-3 Waffeln auf einem Teller mit ein paar Hähnchenteilen, geben Sie etwas Ahornsirup, Schnittlauch, geriebenem Cheddarkäse und Frühlingszwiebeln darüber und genießen Sie.