

Hier und heute

Knusprige Hähnchenschnitzel aus dem Airfryer

Knusprige Hähnchenschnitzel, die außen goldbraun und perfekt knusprig sind und innen wunderbar zart und saftig bleiben? Yvonne Willicks zaubert für uns mit dem Airfryer.

Rezept

Knusprige Hähnchenschnitzel aus dem Airfryer

von Yvonne Willicks für zwei Personen

Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets (halbiert, so dass insgesamt 4 Schnitzel entstehen)
- Salz und Pfeffer
- Spritzer Zitronensaft oder etwas Zitronenschale
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel oder Paniermehl
- Etwas Olivenöl oder flüssige Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets waschen, trocknen tupfen und waagrecht halbieren. Mit Salz und Pfefferwürzen.

Drei Teller vorbereiten: Mehl in den ersten, verquirlte Eier in den zweiten, Semmelbrösel im dritten.

Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die Panade leicht andrücken.

Tipp: Die Zitrone kann direkt ins Mehl, ins Ei oder in die Paniermehlmischung gegeben werden, um das Hähnchenschnitzel noch aromatischer zu machen. So bekommt die Panade mehr Pfiff und das Fleisch eine leckere Würze.

Die panierten Schnitzel von beiden Seiten leicht mit Öl oder flüssiger Butter bestreichen. Airfryer auf 200 °C vorheizen. Die Schnitzel mit etwas Abstand in den Korb legen.

Für ca. 10–15 Minuten garen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden, damit sie rundum knusprig werden.