



Pouletschenkel mit pikanter Maispanade aus dem Ofen

Das Maisgriess macht die Pouletschenkel schön knusprig, Kampotpfeffer spendet eine sanfte Schärfe. Zitronensaft und Knoblauch liefern geschmacklichen Hintergrund.

Ich habe drei ungeschälte Knoblauchzehen zum Schenkel in den Bräter gelegt, das gab kleine Würzbissen, sozusagen als geschmackliche Dekoration für den pikanten Pouletschenkel.

Zutaten

1 Pouletschenkel
1El Maisgriess
1Tl Kampotpfeffer
4 Knoblauchzehen
1El Zitronensaft
1 Ei
Mehl
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Kampotpfeffer im Mörser zerstoßen und mit Maisgriess vermischen. Pouletschenkel mit Mehl bestäuben und im verquirlten Ei wenden. Salzen und mit der Mais-Panade bestreuen.

1 Knoblauchzehe in den Zitronensaft pressen und den Pouletschenkel damit begiessen.

Bräter mit Bratbutter austreichen, Pouletschenkel hineinlegen. Ungeschälte

Knoblauchzehen dazulegen und 35 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens 35 Minuten braten.





Ab in den ofen...

