



Hühnerschenkel „Kuba“

Frisch aus Daniels Küche

Tauchurlaub auf Kuba...Wir standen in irgendeinem verlorenen Ort vor einem ebenso verlorenen Restaurant und hatten Hunger. Die Spezialität des Restaurants: knackig, knusprig frittierte Hühnerschenkel, die vor dem Frittieren in einer Vitrine in der Sonne lagen. Kein Kühlschrank, nur stundenweise Strom, in Europa raten sie dir, Schneidbrett und Messer zu desinfizieren, ja nichts mit deinem Discounterhuhn in Kontakt zu bringen, sonst würden dich multiresistente Bakterien auffressen... und hier? Kurz, wir habens probiert, saftig, knusprig, ein Gedicht...

Wir haben es überlebt und zuhause erforscht, wie das möglich ist. Und wir haben festgestellt, dass es in Asien genauso gemacht wird.

4 Hühnerschenkel mit Rückenteil
Frittieröl

optionell:

Salat

Tomatenreis

Zitrone

Thaisauce süß-sauer



1. Die Hühnerschenkel in einem Dampfkorb über kochendem Wasser 15 min. (dampf-)garen. Abkühlen und abtrocknen lassen.
2. Frittieröl auf 160 Grad erhitzen und die vorgegarten Hühnerschenkel 5- 8 min. knusprig frittieren (Eventuell in mehreren Portionen).
3. Mit Zitronenschnitzen servieren oder im letzten Moment vor dem Servieren mit Thaisauce überpinseln.