



SAUKISTE

Sau lecker! Sau günstig! Sau stark!

Tino Regener & Christoph Scholz GbR - Am Denkmal 4 - 39110 Magdeburg
Mobil 0175 60 71 641 - www.saukiste.de - Kontakt@Saukiste.de

Leckere Rezeptvorschläge von uns

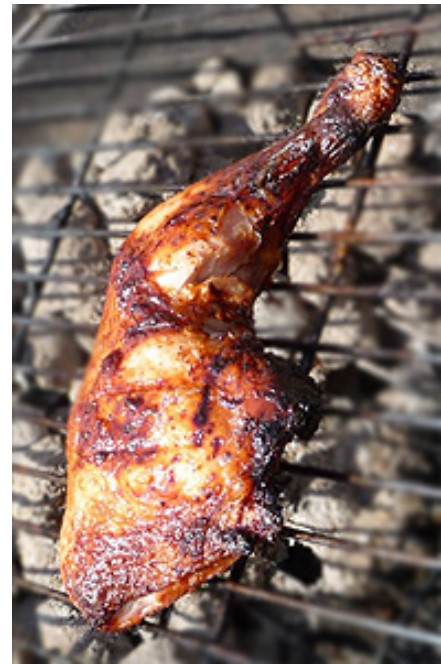
Unsere Grillkisten dienen nicht nur der Zubereitung kompletter Spanferkel. Wir möchten Ihnen hier einige durchaus leckere Speisen als Alternative zum Schwein vorstellen. Die angegebenen Mengen beziehen sich jeweils für etwa 10 Personen und können dementsprechend berechnet werden, sollte Ihre Veranstaltung größer oder kleiner ausfallen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren!

Feurige Hähnchenkeule

- 1 Hähnchenkeule
(pro Portion gerechnet)
- Weizenmehl
- Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- Paprika- oder Chilipulver
- Chilischote (getrocknet und zerhackt)

Die Hähnchenschenkel nach Belieben im Gelenk teilen und über Nacht in einer Salzwasserlake kalt stellen.

Die restlichen Zutaten (Mehl, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Paprika und Chili) in einem Gefrierbeutel mischen. Die Menge ist hierbei von der Anzahl der Keulen abhängig. Achten Sie bitte darauf, dass nicht jeder Mensch es feurig scharf mag. Die Schenkel gründlich gewaschen, aber noch feucht, portionsweise im Beutel mit einer Panade versehen werden.



In unserer Grillkiste garen Hähnchenschenkel in ca. 30-40 Minuten komplett durch, aber werden dabei nicht trocken. Baguette und Krautsalat runden diese Speise vorzüglich ab. Wahlweise können Sie auch klassischen Kartoffelsalat dazu anbieten.

Ihre Saukiste.de