

# Crispy Chicken mit Coleslaw

## Leckereres Crispy Chicken mit Coleslaw

Mit diesem Rezept könnt ihr euch Crispy Chicken mit Coleslaw ganz einfach selber zubereiten. Meine Familie und ich lieben diese fiesen Kalorienbomben. Die Hähnchenteile sind super knusprig, würzig und lecker, sodass man sich den Gang ins Fast Food Restaurant gut verkneifen kann. KFC gibt es bei uns hier auf Fuerteventura auch gar nicht, weshalb wir das Ganze immer selber machen. Kalorienarm ist dieses Essen natürlich nicht, aber zwischendurch darf man sich auch sowas mal gönnen.

Im Original wird das Hähnchenfleisch nicht in Cornflakes gewendet. Allerdings wird das Fleisch so nochmal etwas knuspriger und schmeckt uns persönlich einfach besser. Für besonders zartes Hähnchenfleisch, könnt ihr das Fleisch vorab in etwas Joghurt oder Buttermilch einlegen. Dadurch wird das Hähnchen schön zart und bleibt auch nach dem Frittieren schön saftig. Den Coleslaw mache ich in der Regel einen Tag vorher. So kann dieser schön durchziehen. Wenn wir uns kurzentschlossen für dieses Essen entscheiden, mache ich den Salat einfach soweit fertig und lasse ihn dann bis zum Essen im Kühlschrank ziehen. Das ist kein Problem und der Coleslaw schmeckt trotzdem lecker.



**BESTSELLER**  
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf  
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.  
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

**amazon**  
Jetzt shoppen

## **Würziges Crispy Chicken mit Coleslaw ganz einfach selber machen**

Für den Coleslaw den Weißkohl und die Karotte fein Raspeln, oder mit einem Messer in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein reiben. Zusammen in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Die restlichen Zutaten in eine kleine Schüssel geben und gleichmäßig miteinander verrühren. Die Sauce über den Salat geben, alles gut durchrühren und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für das Crispy Chicken die Hähnchenbrust säubern, gut trockentupfen und in nicht all zu dicke Streifen schneiden. Die Cornflakes in eine flache Schüssel geben und mit den Händen grob zerdrücken. Mehl, Eier, die Gewürze und das Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatte Teig verrühren. Die Hähnchenstücke durch den Teig ziehen, in den zerbröselten Cornflakes wenden und in heißem Fett ausbacken, bis die Hähnchenteile goldbraun sind. Mit dem fertigen Coleslaw anrichten und genießen.

## **Weitere Rezept-Ideen für Salate zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Glasnudelsalat**



**Nudelsalat mit Hähnchen**



**Roasted Potatoe Salad**



## **Burrata Salat**



## **Spicy Egg Salad**



## **Russischer Salat Olivier**



## **Korean Fried Chicken**



## Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei

[Alle Rezepte](#)

---



**BESTSELLER**  
Unsere beliebtesten Produkte, basierend auf  
Bestellungen. Stündlich aktualisiert.  
Bestseller in Lebensmittel & Getränke

**amazon**  
Jetzt shoppen

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---