

## >> Knusprige Hähnchenfilets <<

### Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Hähnchenfilet halb
- 2 Eier
- 2 EL geschlagene Sahne
- 4 EL Mehl
- 160 g Semmelbrösel
- 300 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Jeweils waagrecht halbieren. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Sahne zugeben und leicht untermischen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen flachen Teller geben. Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets salzen und pfeffern, nacheinander in Mehl, den verquirlten Eiern und Bröseln wenden. Dabei jeweils gut abschütteln. Filets in das heiße Fett legen. 3 - 4 Minuten goldbraun backen, dabei immer wieder mit einem EL heißes Fett über das Fleisch gießen. Weitere 3 - 4 Minuten backen.

