

Rezept

Hähnchenkeulen mit Wedges aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Hähnchenkeulen mit Wedges aus der Heißluftfritteuse, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Wedges:

1,3 kg festkochende junge Kartoffeln	1 TL edelsüßes oder scharfes Paprikapulver
1 Dosierlöffel Olivenöl (ca. 4 TL)	Salz

Für die Hähnchenkeulen:

8 Hähnchenunterkeulen (800 g)	2 Eier
4 EL Mehl	Salz
Pfeffer	100 g Cornflakes

Für den Dip:

1 Bund Petersilie	300 g Joghurt (3,5 % Fett)
Salz	Pfeffer
Saft von 1 Zitrone	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion**
Ca. 860 kcal, 32 g F, 54 g EW, 88 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in Würfel oder Stücke schneiden. Die Stücke nochmals waschen, um die Stärke auszuspülen. Mit Küchenpapier gründlich abtrocknen und in den Garbehälter mit eingesetztem Rührarm geben. Die Kartoffeln, salzen, mit Paprikapulver bestreuen und das Olivenöl darüber träufeln. Den Deckel schließen und den Timer auf eine Gesamtzeit von 50 Min. einstellen. Auf den Button »2 in 1« drücken, bis das Symbol für »Geflügel« erscheint. Den Timer hier auf 20 Min. einstellen und das Gerät starten.
2. Hähnchenkeulen mit Küchenpapier abreiben, mit einem Schaschlikspieß mehrfach einstechen. Zum Panieren die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl auf einem flachen Teller geben, salzen und pfeffern und gleichmäßig verteilen. Die Cornflakes auf einen dritten Teller geben und grob zerstoßen. Die Keulen zunächst durch das gewürzte Mehl, dann durch die Eier und schließlich durch die Cornflakes-Panade ziehen. Panade fest andrücken.
3. Die Hähnchenkeulen auf die Grillplatte setzen. Bei Erklingen des Signaltons die Grillplatte in das Gerät einsetzen, den Deckel schließen und die Hähnchenkeulen braten. Nach etwa 10 Min. die Keulen einmal wenden.
4. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Mit dem Joghurt verrühren und den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.