

Rezept

Scharfe Kokos-Hähnchenschenkel

Ein Rezept von Scharfe Kokos-Hähnchenschenkel, am 09.06.2026

Zutaten

4	kleine rote Chilischoten	2	Knoblauchzehen
2	Stängel Koriandergrün (ersatzweise Petersilie)	4 EL	weiche Butter
8	Hähnchenschenkel	4 EL	Mehl
	Salz		schwarzer Pfeffer
2	Eigelb	4 EL	Milch
150 g	getrocknete Kokosflocken		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Chilischoten aufschlitzen, entkernen und waschen, ganz fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Das Koriandergrün waschen, abtrocknen und hacken. Alles mit der Butter in eine Schüssel geben und mischen.
2. Die Hähnchenschenkel waschen und abtrocknen. Die Haut vorsichtig ein wenig vom Fleisch lösen, die gewürzte Butter zwischen Haut und Fleisch geben.
3. Das Mehl auf einen Teller streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eigelbe auf einem zweiten Teller mit der Milch verquirlen. Die Kokosflocken auf einen dritten Teller streuen. Die Hähnchenschenkel erst in Mehl, dann im Ei und zuletzt in Kokosflocken wenden. Die Kokosflocken gut andrücken.
4. Die Hähnchenschenkel auf ein Backblech setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 45 Min. goldbraun braten.