

ZUBEREITUNG VON HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN („CHICKEN STRIPES“) – FLEISCHSTÜCKE OHNE KNOCHEN


I. FLEISCH UND MARINADE

Sie benötigen:

- Hühnerbrustfilet bzw. ein selbst gewähltes Hähnchenstück ohne Knochen. Das Fleisch verarbeiten Sie im kalten Zustand, bei + 4 Grad Celsius oder kälter.
- Kaltes Wasser und Eis (50% Wasser / 50% Eiswürfel).
- **Pikante** Marinade Holly Powder (1 Pack.: 170 g) oder **milde** Marinade Holly Powder (1 Pack.: 130 g).

1. Waschen Sie das Fleisch unter fließendem, kalten Wasser und legen es anschließend zum Abtropfen ab.
2. Schneiden Sie das Hühnerbrustfilet in 25 – 30g Streifen. Sie finden auf unserer Website www.hollypowder.de sehr hilfreiche Anleitungsvideos.
3. Für die Zubereitung von milden oder pikanten Hühnerbruststreifen verwenden Sie die unten angeführte Tabelle um die Mengenangaben für kaltes Wasser / Eis / milde bzw. pikante Marinade exakt abzumessen.
4. Vermischen Sie die Marinade gut mit Wasser, damit sich alle Bestandteile vollständig auflösen.
5. Legen Sie das geschnittene Fleisch in eine Schüssel und fügen Sie die angerichtete Marinade hinzu.
6. Beginnen Sie nun mit dem Marinieren, bis die Marinade vom Fleisch gänzlich aufgenommen wird – der Vorgang des „Einmassierens“ sollte jedoch nicht kürzer als 5 Minuten dauern. Achten Sie darauf, dass keine Marinade übrig bleibt.
7. Stellen Sie das marinierte Fleisch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, am besten jedoch über Nacht.

DOSIERUNGSTABELLE



PIKANTE MARINADE			
Fischfilet in kg	Marinade in g	Wasser in ml	Eis ml
1	34	100	100
2	68	200	200
3	102	300	300
4	136	400	400
5	170	500	500

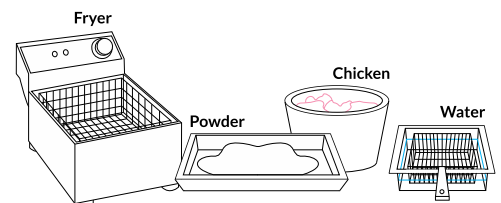
MILDE MARINADE			
Fischfilet in kg	Marinade in g	Wasser in ml	Eis ml
1	26	100	100
2	52	200	200
3	78	300	300
4	104	400	400
5	130	500	500

*Befolgen Sie für die Zubereitung von Hähnchenstücken mit Knochen (Flügel, Keulen,..) die entsprechende Anleitung.

II. PANIEREN

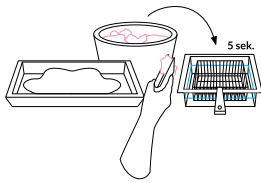
Sie benötigen:

- Holly Powder Panade
- Einen Behälter für die Panade (Maße: GN 1/1, Höhe: 100 – 150mm bzw. Maße GN 2/1, Höhe 100 – 150mm)
- Einen Behälter fürs Wasser (Maße: GN ½, Höhe: 150mm)
- Ein passendes Sieb bzw. einen geeigneten Korb, um das Fleisch ins Wasser zu tauchen - vergleichbar mit einem Frittierkorb für Pommes (23 mm x 215 mm x 100 mm)
- ACHTUNG: Benutzen Sie immer eine Lebensmittelzange, um das marinierte Fleisch in die Behälter mit Wasser und Panade zu legen, damit Ihre Hände stets trocken bleiben.
- Ein Sieb, um das überschüssige Paniermehl zu entfernen.

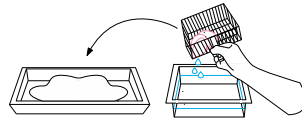


Anleitungsvideos für das ordnungsgemäße Panieren, sowie auch weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.hollypowder.de

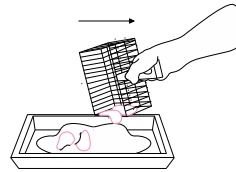
Hühnerbruststreifen – „Chicken Stripes“ (Fleischstücke ohne Knochen):



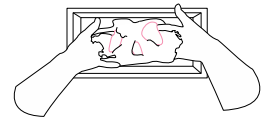
Legen Sie das marinierte Fleisch kurz in den Behälter mit Wasser. Benutzen Sie eine Lebensmittellange, damit Ihre Hände stets trocken bleiben.



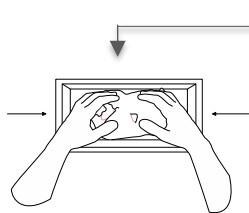
Mit Hilfe des Siebes bzw. Korbes platzieren Sie die Hühnerbruststreifen im Behälter mit Panade.



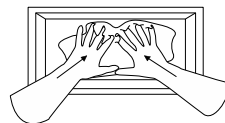
Verteilen Sie die Chicken Stripes gleichmäßig im Behälter mit Panade.



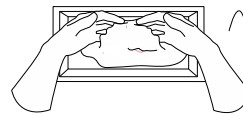
Trennen Sie die Fleischstücke behutsam voneinander. Ihre Hände bleiben sauber und trocken, wenn Sie auf genügend Panade zwischen Ihren Händen und den Hühnerbruststreifen achten.



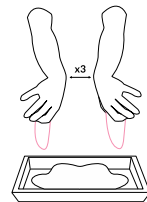
Beginnen Sie das Panieren mit der Methode **BDW**. **Bedecken** Sie die Chicken Stripes mit Panade.



Drücken Sie die Panade ans Fleisch.



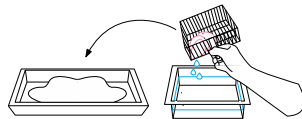
Wenden Sie die Fleischstücke im Behälter, um alle Teile gleichmäßig und ausreichend mit Panade zu bedecken. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang **BDW** sechsmal.



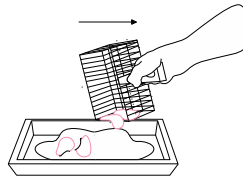
Nehmen Sie zwei Chicken Stripes vorsichtig an den Enden und entfernen das überschüssige Paniermehl, indem Sie Ihre Handgelenke dreimal leicht aneinanderstoßen.



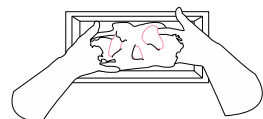
Legen Sie das Fleisch erneut kurz ins Wasser.



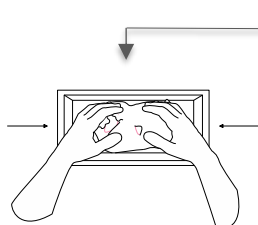
Mit Hilfe des Siebes bzw. Korbes platzieren Sie die Hühnerbruststreifen wiederholt im Behälter mit Panade



Verteilen Sie die Chicken Stripes gleichmäßig im Behälter mit Panade.



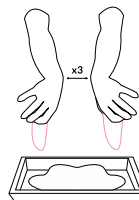
Trennen Sie die Fleischstücke behutsam voneinander. Ihre Hände bleiben sauber und trocken, wenn Sie auf genügend Panade zwischen Ihren Händen und dem Fleisch achten.



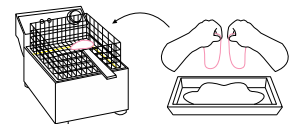
Beginnen Sie das Panieren mit der Methode **BW**. **Bedecken** Sie die Chicken Stripes mit Panade.



Wenden Sie die Fleischstücke im Behälter, um alle Teile gleichmäßig, ausreichend und locker mit Panade zu bedecken. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang **BW** sechsmal.



Nehmen Sie zwei Chicken Stripes vorsichtig an den Enden und entfernen das überschüssige Paniermehl, indem Sie Ihre Handgelenke dreimal leicht aneinanderstoßen.



Legen Sie die Hähnchenteile nun in den Frittierkorb.

ACHTUNG: Das Fleisch unmittelbar nach dem Paniervorgang in der Fritteuse zubereiten.

III. FRITTIEREN

Erhitzen Sie die Temperatur des Frittieröls auf 170 Grad Celsius. Sobald alle Fleischstücke im Frittierkorb aneinandergereiht sind, tauchen Sie es ins Frittieröl. Servieren Sie anschließend die Hähnchenbruststreifen

Frittierdauer:

- Hühnerbruststreifen - „Chicken Stripes“ bzw. „Chicken Nuggets“: ca. 3,5 Min. (Wenden Sie das Fleisch nach ca. 30 Sekunden oder heben Sie den Frittierkorb kurz an, damit die Fleischstücke gleichmäßig frittiert werden).
- kleinere Hähnchenflügel (Gewicht: ca. 50g): ca. 7 Min.
- größere Hähnchenteile mit Knochen : ca. 12 Min. (in dafür geeigneten Druckfritteusen).

ACHTUNG: Die jeweilige Frittierdauer ist abhängig von der Leistung der verwendeten Fritteuse.