

Chicken Lollipop (Huhn Lutscher)

Hühnchen Lollipop wird aus Hühnerflügel (Chicken Wings) hergestellt.
Die Flügel werden in der Mitte am Gelenksknorpel geteilt.

Dann wird das Fleisch vom dünneren Ende des Knochens gelöst und gewaltsam über den Knochen der anderen Seite geschoben.



Bei dem Flügelteil wo die 2 Knochen drinnen sind, entfernt man zuerst den Dünneren.
Nun löst man auch wieder auf der "Dünneren Seite das Fleisch ab, und löst entlang auch dieses Knochen das Fleisch, und stülpt es auch mit Gewalt über den Knochen.
Somit hat man aus einem Flügel 2 Lollipop`s hergestellt.



Austrian - Chicken Lollipop :

Mit Salz und Pfeffer gewürzt ,
paniert mit Mehl, Eier und Semmelbrösel.



Thai - Chicken Lollipop :

Mit Roter Thai-Curry Pasta, Zitronengras, Ingwer und Sojasauce mariniert, und anschließend mit Mehl, Eier und Semmelbrösel paniert.
Leichte Schärfe gepaart mit Hauch von Zitronengeschmack



Die Lollipop`s wurden dann im heißen Fett goldgelb gebacken.
Dies geht relativ rasch, da die Dinger ja nicht allzu groß sind.
Auf Küchenkrepp im Backrohr warmgestellt, bis alle Teile frittiert waren .



Gutes Gelingen wünscht euch Martin