

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Kevin Sorgiovanni aus Australien empfiehlt:

### Crispy Chicken Katsu

& Fishbone Black Chardonnay

#### Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets  
100 g Mehl  
100 g Semmelbrösel  
2 große Eier  
hoch erhitzbares Öl

#### Für das Curry

2 EL Sonnenblumenöl  
1 Zwiebel  
1 große Karotte  
2 EL Mehl  
2 TL Graham Masala Gewürzmischung  
3 TL Currypulver  
500 ml Hühnerbrühe  
1 TL flüssiger Honig  
Salz



#### Zubereitung Curry

Geschälte Zwiebel und Karotte in dünne Scheiben hobeln. In einem Topf Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Darin Zwiebel- und Karottenscheibchen 4 Minuten garen. Mehl, Curry und Graham Masala unterrühren. Warme Hühnerbrühe unter ständigem Rühren in Etappen dazugeben. Flüssigen Honig einrühren und alles bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis das Curry sämig wird. Vom Herd nehmen und warmstellen.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)

## Winzer-Rezepte aus Übersee



### Zubereitung Hähnchen

Hähnchenbrustfilet zwischen zwei Blatt Backpapier legen und mit einem Nudelholz walzen, so dass es eine gleichmäßige Dicke bekommt.

Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf zwei flache Teller verteilen. Hähnchenbrustfilets leicht salzen, dann im Mehl wälzen, anschließend durch die Eiermasse ziehen und schließlich mit Semmelbröseln rundherum panieren.

Hoch erhitzbares Öl in eine große Pfanne bis auf 2 cm Höhe füllen. Öl hoch erhitzen und die panierten Hähnchenbrustfilets darin pro Seite 4 Minuten braten, bis sie goldbraun und gar sind.

Zusammen mit dem selbst gemachten Curry und Basmatireis servieren.

Kevin's Weinempfehlung zu diesem asiatisch anmutenden Hähnchen? Der elegante Fishbone Black Chardonnay.