

KFC Wings

Zutaten:

- 1 TL gemahlener Oregano
- 1 EL gemahlener Basilikum
- 1 TL gemahlener Estragon
- 1 EL gemahlener Majoran
- 1 EL gemahlener Salbei
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlener weißer Pfeffer
- 1 TL gemahlener Chili
- 1 EL gemahlener Paprika
- 3 EL gemahlenes Salz
- 1 EL granulierten Zwiebeln
- 3 EL granulierter Knoblauch
- 3 Cup Allzweck-Mehl (ca. 375 Gramm)
- 2 Eier
- 1 Cup Milch (ca. 250ml)

Zubereitung:

Als erstes werden die Eier mit der Milch gut vermischt.

Anschließend werden die Restlichen Zutaten in einer anderen Schüssel ebenfalls gut miteinander vermischt.

Die Wings werden dann zuerst in der Mehlmischung dann in der Eiernischung und wieder in der Mehlmischung paniert.

Zum Schluss werden die Panierten Wings 8-10 min. bei 160°C frittiert.

Bitte kontrollieren ob die Wings richtig durch sind!

