

Nach diesem REZEPT musst du nie wieder zu RAISING CANEâ??S! ð?α

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

Meine Rezeptvideo sind ZURÃ?CK!

Knuspriges Fried Chicken wie bei Raising Caneâ??s, einfach zuhause gemacht! ð?•ð??¥

In diesem Video zeige ich euch **Schritt fÃ¼r Schritt**, wie ihr euch den Geschmack von Raising Caneâ??s ganz einfach nach Hause holen kÃ¶nnt. AuÃ?en super **knusprig**, innen **saftig** â?? genau so, wie gutes Fried Chicken sein muss.

Ich zeige euch mein Rezept fÃ¼r perfekt gewÃ¼rzte Chicken Tenders, die **richtige Panade** und worauf ihr beim Frittieren achten mÃ¼sst, damit das HÃ¶hnchen richtig schÃ¶n crunchy wird. AuÃ?erdem bekommt ihr Tipps zu GewÃ¼rzen, Vorbereitung und kleinen Tricks, die den Unterschied machen.

Probiert das Rezept unbedingt aus und schreibt mir in die Kommentare unter dem Youtube Video, wie euch das Fried Chicken gelungen ist!

REZEPT:

Panade:

2 Tassen (c.a 250g) Mehl
2 El Chickenpowder
1 TL Paprikapulver
1 TL WeiÃ?er Pfeffer
1/2 EL Schwarzer Pfeffer
1/2 TL Zwiebelpulver
1/2 TL MSG

Backteig:

45g Mehl
80ml Wasser
1 Ei

HÃ¶hnchen Marinade:

1,5 El [Perfect Bite Cajun Spice](#)

1 El Knoblauch Pulver
1 El Salz
3 El [Perfect Bite Original Hot Sauce](#)
500g Butter Milch

SoÃ?e:

120g Mayonnaise
60g Ketchup
1EL Knoblauchpulver
1EL Worcestershiresauce
1EL [Perfect Bite Cajun Spice](#)
1EL Schwarzer Pfeffer
1TL Salz

Zum Video von Max:

<https://www.youtube.com/shorts/M3P6AFvRWWY>

Hier gehtâ??s zur Friteuse:

<https://amzn.to/3N1IZqY>

Werbung Amazon Affiliate Links fÃ¼r Produkte die ich nutze & die du gut gebrauchen kannst:
<https://www.amazon.de/shop/berndzehner> Die Amazon-Links in der Videobeschreibung sind Afilliate-Links. Kauft ihr etwas Ã¼ber diese Links bekomme ich eine kleine Provision ab, fÃ¼r euch Ã¤ndert sich preislich nichts! Vielen Dank fÃ¼r die UnterstÃ¼tzung!