



CURRYS PC WORLD FAKE-AWAY HOT FRIED CHICKEN

PREP: 20 MINUTES | **MARINATE:** 8 HOURS | **PREHEAT:** APPROX. 3 MINUTES **COOK:** APPROX. 30 MINUTES | **MAKES:** 4-5 SERVINGS

INGREDIENTS

- 2 tablespoons garlic powder
- 2 tablespoons onion powder
- 2 tablespoons chilli powder
- 1 tablespoon mustard powder
- 2 tablespoons sea salt
- 1 tablespoon ground black pepper
- 1L buttermilk
- 8 uncooked chicken thighs
- 120g plain flour
- 120ml vegetable oil, divided
- 3 tablespoons dark brown sugar
- 4 tablespoons paprika
- 1 tablespoon cayenne pepper

DIRECTIONS

1 Stir together garlic, onion, chilli powder, mustard powder, salt, and pepper. Place half the mixture in a large resealable plastic bag or container. Add buttermilk and combine with spice mixture. Set aside remaining spice mixture.

2 Place chicken in the buttermilk mixture and marinate in refrigerator for 8 hours or overnight.

3 Strain chicken from marinade. Combine remaining spice mixture with flour in a large mixing bowl. Working in batches, toss chicken in flour mixture until evenly coated. Gently tap chicken to remove excess flour.

4 Rub each piece of chicken with oil, using a total of 60ml for all pieces.

5 Plug probe into unit. Insert crisper basket in unit and close lid. Select AIR FRY, select PRESET, then use the arrows to the right of the display to select CHICKEN. The unit will default to WELL to cook chicken to a food-safe temperature (there is no time adjustment available or necessary when using the PRESET feature). Select START/STOP to begin preheating.

6 Insert probe horizontally into the centre of the largest piece of chicken close to (but not touching) the bone. (see probe placement instructions on page 7).

7 When unit beeps to signify it has preheated, place chicken in the basket. Close lid over the probe cord.

8 While chicken is cooking, whisk together remaining 60ml vegetable oil, brown sugar, paprika, and cayenne pepper in a large bowl.

9 When unit beeps and the display reads FLIP, use silicone-tipped tongs to flip the chicken, then close lid to continue cooking.

10 When unit beeps to signal cooking is complete, use oven mitts to remove probe from chicken.

Gently toss chicken in the spiced oil mixture and serve.

NASHVILLE HOT FRIED CHICKEN

SCHWERES REZEPT

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN | **MARINIEREN:** 8 STUNDEN | **VORHEIZEN:** CA. 3 MINUTEN

GARZEIT: CA. 30 MINUTEN | **ERGIBT:** 4–5 PORTIONEN

ZUTATEN

- 2 Esslöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel Zwiebelpulver
- 2 Esslöffel Chilipulver
- 1 Esslöffel Senfpulver
- 2 Esslöffel Meersalz
- 1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 l Buttermilch
- 4 rohe Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen
- 2 rohe Hähnchenbrüste mit Haut und Knochen,
jeweils halbiert
- 120 g Mehl
- 120 ml Pflanzenöl, aufgeteilt
- 3 Esslöffel dunkelbrauner Zucker
- 4 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Cayenne-Pfeffer

ANLEITUNG

1 Knoblauch-, Zwiebel-, Chili- und Senfpulver mit dem Salz und Pfeffer vermengen. Die Hälfte der Mischung in eine große wiederverschließbare Plastiktüte oder einen Behälter geben. Die Buttermilch hinzugeben und mit der Gewürzmischung vermengen. Die restliche Gewürzmischung beiseitestellen.

2 Das Hähnchen in die Buttermilchmischung geben und für 8 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

3 Das Hähnchen aus der Marinade nehmen. Die restliche Gewürzmischung in einer großen Schüssel mit dem Mehl vermengen. Das Hähnchen nach und nach in der Gewürz-Mehlmischung schwenken, bis es jeweils gleichmäßig bedeckt ist. Das Hähnchen leicht abklopfen, um überschüssiges Mehl zu entfernen.

4 Jedes Stück Hähnchen mit Öl einreiben. Insgesamt 60 ml für alle Stücke verwenden.

5 Das Thermometer in die Einheit stöpseln. Den Korb in die Einheit einsetzen und den Deckel schließen. AIR FRY auswählen, dann PRESET auswählen und die Pfeile rechts neben dem Display verwenden, um CHICKEN auszuwählen. Das Gerät verwendet standardmäßig WELL, um das Hähnchen zu einer lebensmittelsicheren Temperatur zu garen (es ist keine Zeitanpassung verfügbar oder erforderlich, wenn die PRESET-Funktion verwendet wird). START/ STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

6 Die Sonde horizontal in die Mitte des größten Hähnchenstücks einführen, nahe am Knochen (aber ohne ihn zu berühren). (Siehe Bedienungsanleitungen zur Platzierung der Sonde auf Seite 7.)

7 Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Hähnchen in den Korb legen. Den Deckel über dem Sondenkabel schließen.

8 Während das Hähnchen gart, die restlichen 60 ml Pflanzenöl mit dem braunen Zucker, Paprikapulver und Cayenne-Pfeffer in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen.

9 Wenn das Gerät piept und die Anzeige FLIP anzeigt, eine Silikonzange verwenden, um das Hähnchen zu wenden, dann den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.

10 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, Ofenhandschuhe verwenden, um die Sonde aus dem Hähnchen zu entfernen. Das Hähnchen vorsichtig in der gewürzten Ölmischung wenden und servieren.