Wies´n Hendl-Knusperbrust mit Krautschnecken

2 Packung WIESENHOF Wies´n Hendl oder Hähnchenbrust
2 Eier
200 ml Milch
100 g Mehl
1/2 Packung Petersilie (25 g) (tiefgekühlt)
Salz
schwarzer Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel
20 g Butterschmalz
1 TL Kümmel
1 Dose Sauerkraut (ca. 300 g)
1 EL Schmand

Schritt 1

Wies´n Hendl oder Hähnchenbrust nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Eier, Milch und Mehl gut verrühren, so dass keine Klümpchen mehr im Teig sind. Petersilie sehr fein hacken. Salz, Pfeffer und Petersilie unterrühren und die Masse ca. 30 Minuten quellen lassen.

Schritt 3

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. 10 g Butterschmalz in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel und Kümmel zufügen und dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Sauerkraut zugeben, kurz mitdünsten und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren lassen.

Schritt 4

Krautschnecken und zerteiletes Hendl oder die Hähnchenbrust servieren und z.B. Mit Kräuterbutter verfeinern.