

Hexenkrallen

[Rezept des Tages](#) am **21.10.2006** | Pikante Minischnitzel für Möchtegernkanibalen



[eigenes Bild hochladen >](#)

Zutaten für 4 Portionen

4



- | | | |
|---|---------|-----------------------------|
| 4 | Stk. | Puten- oder Hühnerschnitzel |
| 1 | EL | Ketchup |
| 1 | Tasse/n | Sojasauce |
| 2 | EL | brauner Zucker |
| 1 | Spur | Knoblauch |
| 1 | Spur | Weisswein oder Suppe |

[Einheiten](#) [Zutatenlexikon](#)

>> Zutaten zur Einkaufsliste hinzufügen

Zubereitung:

Die Schnitzel in ca 12x8 cm Stücke teilen. Mit einem scharfen Messer der Länge nach 4 ca 7cm lange Einschnitte machen, so dass 5 Finger und der Handballen entstehen. Den Daumen ein bisschen verkürzen. Bei den Fingern auf einer Seite mit dem Messer, dort wo die Fingergelenke sein sollten, ganz leicht quer einritzen, damit sich das Fleisch beim Braten einbiegen kann.

Aus den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten und die Schnitzel am besten über Nacht darin ziehen lassen.

Am nächsten Tag braten. Die Farbe der Hexenkrallen ist ziemlich grauslich, aber so soll es ja sein und schmecken tun sie ausgezeichnet.

Eventuell mit Ketchup oder Tomatenmark Fingernägel aufmalen. Wer will, auf einer Platte mit feingeschnittenem Salat servieren, dabei die Hände so aufstellen, als ob sie aus einem Grab wachsen würden.

Für große und kleine Kinder!