

Chicken Nuggets in Knusperpanierung

Zutaten für 10-12 Stück:

2 Hähnchenbrustfilet á 120g

50g Paniermehl

100g Cornflakes

Mehl zum mehlieren

2 Eier

Salz, Pfeffer und Currypulver

Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in 5-6 Stücke/Scheiben schneiden.

Eine „Panierstraße“ aufbauen. 3 tiefe Teller bereitstellen. In den 1. Kommt etwas Mehl, in den 2. Teller die Eier mit etwas Currypulver, Salz und Pfeffer verquirlt und in den 3. Teller zunächst die Cornflakes. Diese mit den Händen zerdrücken und dann das Paniermehl untermischen.

Nun die Hähnchenbrustscheiben nacheinander erst im Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und dann in die Cornflakes legen. Mit Cornflakes umhüllen und kurz andrücken.

Eine Bratpfanne stark erhitzen.

Das Butterschmalz in die heiße Pfanne gießen und wenn es sich komplett aufgelöst hat die Nuggets nach und nach goldbraun anbraten. Es sollten in einer 28cm Pfanne nicht mehr als die Hälfte (6 Stück) gleichzeitig gebraten werden, da sonst die Temperatur des Butterschmalzes zu stark sinkt.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Garzeit: 5-8 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Kcal: 1124 | 4702