

Chicken Nuggets

Zutaten:

500 g Hähnchenbrust
50 g Tortilla Chips,
 gesalzen
50 g Cornflakes
1 Ei
Salz u. Pfeffer
1 TL Paprika
Mehl
Öl zum Braten

Die Hähnchenbrust waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Die Würfel bekommen bei mir dann immer noch ganz vorsichtig einen mit dem Fleischklopfer auf den Kopf bis die Größe stimmt.

Die Tortilla Chips und Cornflakes kommen in eine Gefrierüte und werden mit dem Fleischklopfer zerkleinert. Wer hat nimmt dazu eine Küchenmaschine :-). Das Gemisch kommt in eine Schale und wird noch mit Paprika gewürzt und zur Seite gestellt.

Das Ei in einer Schale aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und auch das Mehl in eine Schale geben. Wer aufgepasst hat, weiß das wir jetzt drei Schalen stehen haben ...

Und jetzt geht es los ... die Sauerei beginnt:

Die Hähnchenbruststücke werden jetzt alle in Mehl gewendet, einzeln in dem Eigemisch gebadet und zum Schluß noch einmal in der Chipsgewürzmischung gewendet.

Öl in die Pfanne und auf mittlere Temperatur Goldbraun braten. Fertig.