

Chicken Nuggets

Außen schön knusprig, innen ganz zart: Ein einfaches Rezept für würzige Chicken Nuggets.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrüste
1 Packung	Paprikachips
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
250 ml	Öl
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Dieses Rezept für **Chicken Nuggets** ist so simpel wie lecker! Zuerst das Fleisch gründlich unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, in Stücke beliebiger Größe schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Die Paprikachips in eine große Schüssel fein einbröseln. Die Nuggets fest in die Brösel drücken, sodass sie von allen Seiten gut damit bedeckt sind.
3. Eine Pfanne mit reichlich Öl heiß werden lassen. Die Nuggets bei mittlerer Hitze darin frittieren, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zitronenscheiben oder –spalten servieren.

Tipp

Zu den Chicken Nuggets passen diverse Ketchup-Sorten, Barbecuesaucen sowie süß-saure Saucen

als Dip. Als Beilage schmecken beispielsweise Bratkartoffeln und ein Salat.