Chicken Nuggets selber machen

Das Rezept für die Chicken Nuggets selber machen ist kinderleicht und rasch auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
	Salz und Pfeffer
100 g	Mehl
2 Stk.	Eier
200 g	Semmelbrösel
	Pflanzenöl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die **Chicken Nuggets** die Hühnerbrust mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In zirka 3 cm breite Stücke schneiden und rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Panier die Eier in einem Teller verquirlen. In zwei weitere Teller Mehl und Bröseln bereitstellen.

3. Jetzt die Fleischstücke zuerst in Mehl, dann in die Eier und abschließen in den Semmelbröseln wälzen.

4. Ausreichend Öl n einer Pfanne erhitzen und die Chicken Nuggets rundum etwa 4-5 Minuten goldbraun frittieren. Dazu werden klassisch Pommes Frites und Ketchup serviert.

Tipp