

# Knusprige Chicken Nuggets

Mit diesem Rezept für knusprige Chicken Nuggets lassen sich Hähnchenteile auf eine besonders leckere Weise zubereiten. Nicht nur Kinder können hiervon gar nicht genug bekommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 6 min

**Gesamtzeit:** 26 min



## Zutaten

1 kg	Hühnerbrustfilets
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 Tassen	Mehl
5 Tassen	Cornflakes
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 TL	Paprikapulver
Nach Belieben	Speiseöl (zum Frittieren)

## Zubereitung

1. Für knusprige Chicken Nuggets als erstes die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Flocken anschließend auf einem flachen Teller ausbreiten.
2. Danach Eier in eine Schüssel schlagen, Salz, Pfeffer und Paprika zugeben und alles gut verrühren. Nun die Hähnchenteile in mundgerechte Stücke schneiden und Mehl in einen Teller geben. Die Nuggets nun in dem Mehl wälzen, damit sie von allen Seiten gut bedeckt sind. Anschließend das überschüssige Mehl abklopfen. Nun die Hähnchenteile in der Eimasse und zuletzt in den Cornflakesflocken wälzen.
3. Jetzt eine Pfanne mit ausreichend Öl erhitzen. Jetzt die Nuggets in das heiße Fett geben und für etwa zwei bis drei Minuten braten. Dann wenden und für weitere zwei bis drei Minuten braten. Dabei nicht zu viele Nuggets auf einmal in die Pfanne geben. In der Zwischenzeit Küchenpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

4. Die Nuggets danach aus dem Fett nehmen und auf das Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Gleich servieren.

## **Tipp**

Als Beilage für knusprige Chicken Nuggets eignen sich Pommes genauso gut, wie ein frischer Salat. Eine süß-saure Sauce passt als Dip hervorragend zu den Nuggets. Die Hähnchenteile schmecken warm wie kalt einfach lecker. Sie kommen als Fingerfood auf Partys immer gut an.