# Puten Nuggets

Diese selbstgemachten Puten Nuggets sind außen herrlich knusprig und innen wunderbar zart. Ein perfektes Mittagessen, Snack oder Fingerfood für Groß und Klein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 700 g | Putenbrustfilet |
| 1 TL | Paprikapulver (edelsüß) |
| | Salz und Pfeffer |
| 4 EL | Weizenmehl |
| 3 Stk. | Eier |
| 125 g | Semmelbrösel (Paniermehl) |
| 4 EL | Butterschmalz (oder Pflanzenöl) |

## Zubereitung

1. Für die **Puten Nuggets** das Putenbrustfilet mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in etwa 3–4 cm dicke Stücke schneiden. In eine Schüssel geben, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf separate Teller geben. Zum Panieren die Fleischstücke klassisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend in Semmelbröseln panieren. Die Panier leicht andrücken, damit sie beim Braten schön haftet.

2. In einer großen Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen. Die Nuggets portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Die fertig gebackenen Puten Nuggets auf Küchenpapier abtropfen lassen und bei 50 °C im Ofen warmhalten, bis alle fertig sind.

**Unsere Empfehlung**
Bratpfanne 32 cm, mit

kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



hier bestellen

## Tipp

Für eine leichtere Variante kannst du die Puten Nuggets auch in der Heißluftfritteuse bei 180 °C zirka 12 Minuten goldbraun backen.