

Knusprige Chicken Nuggets – Viel besser als die von McDonalds

500g Hähnchenbrust

2 Eier

Mehl

2 Tassen Cornflakes

Salz, Pfeffer

Öl

Zuerst wird die sogenannte Panierstraße vorbereitet. Dazu füllt ihr in eine tiefe Schüssel etwas Mehl. In einer weiteren Schüssel werden die Eier mit einer Gabel verquirlt. In die dritte Schüssel füllt ihr die Cornflakes, die ihr vorher in der Hand grob zerdrückt habt.

Im Anschluss schneidet ihr die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke und würzt diese von beiden Seiten mit Salz und etwas Pfeffer.

Nun wälzt ihr zuerst die Hähnchenstücke in Mehl und klopft dieses ein wenig ab. Im Anschluss zieht ihr diese Stücke zuerst durch die verquirlten Eier und danach durch die Cornflakes, so dass diese einen schönen Mantel bekommen.

Die panierten Stücke werden nun in Pflanzenöl in der Pfanne goldbraun von beiden Seiten gebraten. Dies dauert in etwa 2-3 Minuten pro Seite.

