

Hähnchenbrust Nuggets Chicken Nuggets



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:

600 Gramm Hähnchenbrust

1 Ei

2 Teelöffel Senf

1,5 Teelöffel Salz

Pfeffer

Hand voll Semmelmehl

Und zum Panieren nochmals Paniermehl, Panko, Cornflakes/Mandeln oder oder oder

Zubereitung:

Hähnchenbrust durch den Fleischwolf mit der groben Scheibe wolfen.

Mit Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Semmelmehl kneten.

Wurstaufsatz auf den Fleischwolf und lange Würste auf Teller ziehen.

Zwei cm breite Stücke abtrennen und in der Panade (Paniermehl) wälzen und leicht platt drücken.

Goldbraun anbraten (und wer mag noch bei 150 Grad im Backofen fertig backen).

Tipp: Claudia B. machte gleich dreifache Menge und gefriert sie ein.

Hier die Fotos von Claudia:

