

Chicken Nuggets

Was du für 2 Personen benötigst:



400 g Huhn Fleisch, ½ Zwiebel, 2 kleine Knoblauchzehen, etwas Parmesan, Rosmarin, Pfeffer, Salz und Paprika zum würzen. Wer möchte kann auch etwas Zitronenschale feinreiben und beimengen.

Zum Panieren brauchst du etwa 3 Eier, Mehl, 3 Esslöffel Milch oder Sahne sowie Semmelbrösel.

Schritt 1:



Bereite dir schon mal die Zutaten vor. Beginne als erstes die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel zu schneiden. Dabei kannst du die Zutaten nur grob schneiden und anschließend mit der Küchenmaschine aufmahlen. In die Küchenmaschine kommt: Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und die Gewürze nach Belieben.

Schritt 2:



Sobald das Fleisch zerkleinert ist, kannst du die Fleischnuggets formen. Drücke sie etwas platt, damit sie nicht zu dick werden. Anschließend kannst du alles fürs Panieren vorbereiten.

Schritt 3:



Bereite dir drei flachen Schüsseln vor. In die erste gibst du Mehl. In die zweite Schüssel verrührst du die 3 Eier mit etwas Milch, Salz und Pfeffer. In der dritten Schüssel gibst du die gemahlene Semmelbrösel. Und schon kanns losgehen.

Schritt 4:



Die Fleischnuggets zuerst im Mehl wenden, sodass sie von allen Seiten mit Mehl bedeckt sind. Danach das Fleisch in die Eimasse geben und mit dieser bedecken. Am besten nimmst du dir eine Gabel und wendest die Nuggets vorsichtig in der Eimasse. Sobald du das gemacht hast, können die Nuggets mit Semmelbröseln bedeckt werden.

Schritt 5:



Für den nächsten Schritt lässt du dir am besten von einem Erwachsenen helfen! In einer Pfanne wird Öl erhitzt, darin werden die Nuggets gebacken. **ACHTUNG** – Öl kann sehr heiß werden und kann etwas spritzen, das führt zu starken Verbrennungen.

Alternativ kannst du die Nuggets auch in einer Fritteuse backen. Die Nuggets ca. 3-5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Schritt 6:



Die Nuggets servieren und genießen!

Guten Appetit.