

Chicken Nuggets selber machen



kleinkindtauglich

Thermomix

Ich zeige dir, wie du ganz einfach Chicken Nuggets mit dem Thermomix oder auf herkömmliche Art selber machen kannst.

So wie wohl auch viele andere Kinder, sind meine Kinder verrückt nach Chicken McNuggets. Und obwohl es sie recht günstig in jedem Tiefkühlregal zu kaufen gibt, lange ich dort nur sehr ungern zu. Das liegt v.a. daran, dass man nicht wirklich weiß, aus was diese Nuggets doch wirklich bestehen.

Chicken McNuggets selber machen ist gar nicht schwer und geht besonders einfach mit dem Thermomix. Ich zeige euch aber auch eine Anleitung, wie ihr leckere Nuggets ohne die Zaubermaschine herstellen könnt.

Beim Selbermachen von Chicken McNuggets seid ihr in vielerlei Hinsicht sehr flexibel. Ihr entscheidet, wie ihr sie würzt – das kann mit etwas Curry auch mal exotisch sein. Außerdem könnt ihr statt der üblichen Nuggets-Formen wie bei McDonalds auch Chicken-Dinos, Sterne oder Herzen zubereiten, die sich toll für den Kindergeburtstag eignen. Als Panade eignen sich zerbröselte Cornflakes, normales Paniermehl oder auch mal gemahlene Nüsse und Mandelsplitter.

Je nachdem wie stark ihr eure Hühnchenmasse würzt, könnt ihr auch das Baby schon mitknabbern lassen – in diesem Zusammenhang sind die selbstgemachten Chicken McNuggets ein tolles breifreies BLW-Rezept, die wunderbar zu [selbstgemachten Süßkartoffel-Pommes](#) passen.

Zutaten für 20 Stück:

- 600 g Hühnchenfleisch
- 1 Ei
- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rand bzw. etwas Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 TL Salz
- mildes Paprikapulver
- 100 g Cornflakes ohne Zucker
- 20 ml Milch
- Öl zum Braten

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten



Chicken Nuggets mit dem Thermomix selber machen

Gib die Cornflakes in den Mixtopf und zerkleinere sie dort 3 Sekunden lag auf Stufe 5. Dann

füllst du sie um und stellst sie beiseite.

Als nächstes gibst du das Hühnchenfleisch in den Mixtopf und zerkleinerst es 5 Sekunden lang auf Stufe 7. Gib nun das Ei, die Milch, die Gewürze sowie das Toastbrot dazu und lasse von deinem Thermomix alles 10 Sekunden lang auf Stufe 7 vermischen.

Als nächstes erhitzt du das Öl in der Pfanne und formst die Fleischmasse zu Nuggets. Ebenso gut kannst du die Masse auch durch Ausstechförmchen drücken und damit leckere Hühnchen-Dinos oder ähnliches für deine Kinder zaubern.

Wende die Nuggets dann in den zerkleinerten Cornflakes und brate sie bei mittlerer Hitze für einige Minuten goldbraun.



Chicken Nuggets auf herkömmliche Weise selber machen

Natürlich kannst du auch ohne Thermomix leckere Chicken McNuggets selber machen. Dafür schneidest du dir dein Hühnchenfleisch in nugget-große Formen.

Die Cornflakes zerbröselst du, indem du sie in einen Gefrierbeutel gibst und mit einem Nudelholz zerkleinerst.

Baue dir dann eine Panierstraße auf: in der ersten Station gibst du etwas Mehl auf einen Teller, in Station 2 verrührst du das Ei mit der Milch und den Gewürzen sowie der gepressten Knoblauchzehe und als letzte Station gibst du die zerbröselten Cornflakes auf einen flachen Teller. Wende dann die Nuggets nacheinander in Mehl, der Eiermischung und in den zerbröselten Cornflakes und brate sie von beiden Seiten goldbraun in heißem Fett.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>