



Chicken Nuggets selber machen

Zutaten für 20 Stück

- 600 g Hähnchenbrust
- 1 Ei
- 200 g Cornflakes (ohne Zucker)
- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 20 ml Milch



zum Braten

- Öl

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Hähnchenfleisch in nugget-große Stücke.
2. Gib die Cornflakes in einen Gefrierbeutel und zerbrösel sie mit einem Nudelholz.
3. Baue eine Panierstraße auf: Gib in der ersten Station etwas Mehl auf einen Teller, in Station 2 verrührst du das Ei mit der Milch und den Gewürzen und als letzte Station gibst du die zerbröselten Cornflakes auf einen flachen Teller.
4. Wende die Nuggets nacheinander im Mehl, in der Eiemischung und in den zerbröselten Cornflakes.
5. Erhitze etwas Fett in einer Pfanne und brate die Chicken McNuggets von beiden Seiten goldbraun. Alternativ kannst du die Chicken Nuggets im Backofen als [Hähnchensticks](#) 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen. Oder du bereitest schnell und einfach [Nuggets in der Heißluftfritteuse](#) zu.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).