

Chili-Chicken Nuggets

Zutaten:

- X EL Mehl
- Y EL Habaneropulver
- Cornflakes (wie viele?)
- 2-3 Eier
- 1-2 Chilis
- Hühnerbrust (wie viele?)
- Salz und Pfeffer
- Mehl

Zubereitung:

Hühnerbrust in ca. 1-1,5 cm dicke, mundgerechte Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und kurz beiseite legen damit die Brust ein wenig „schwitzt“ und das Mehl besser haftet.

Mehl mit dem Habaneropulver mischen und in eine Schale geben. Die Cornflakes zerkleinern (entweder zwischen Frischhaltefolie mit dem Nudelholz zerreiben oder einfach in den Mixer) und ebenfalls in eine Schüssel.

Die Chilis fein würfeln und mit den Eiern verquirlen.

Die vorbereiteten Bruststücke erst durch das Mehl, dann das Ei und zuletzt die Cornflakes ziehen.
Tipp: Man kann die fertigen in den Cornflakes liegen lassen während man die andern vorbereitet.

Ordentlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Immer daran denken: Die Panade saugt sich so oder so voll, es gibt also nur zu wenig aber nicht zu viel Öl. Die Bruststücke damit von beiden Seiten goldbraun braten und in eine mit Küchenkrepp ausgekleidete Schüssel geben.