Chicken Nuggets selber machen

Zutaten für 20 Stück:

Zubereitung ohne Thermomix:

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

Chicken Nuggets aus dem Thermomix:

- 600 g Hähnchenbrust
- 1 Ei
- Toastbrot (eine Scheibe ohne Rand)
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- Paprikapulver
- 100 g Cornflakes (ohne Zucker)

zum Braten

- Öl

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

Chicken Nuggets selber machen - so geht's:

Auf herkömmliche Weise:

1. Schneide das Hähnchenfleisch in nugget-große Stücke.

2. Gib die Cornflakes in einen Gefriebeutel und zersbrösel 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 sowie der gepressten Knoblauchzehe und als letzte Station gibst du die zerbröselten Cornflakes auf einen flachen Teller.
4. Wende die Nuggets nacheinander im Mehl, in der Eiermischung 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.

Chicken Nuggets mit dem Thermomix selber machen

1. 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.
2. Als nächstes gibst du das Hühnchenfleisch in den Mixtopf und zerkleinerst es 5 Sekunden lang auf Stufe 7.
3. 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.
4. 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.
5. Wende die Nuggets dann in den zerkleinerten Cornflakes.
6. Erhitze Öl in einer Pfanne und brate die Chicken Nuggets bei mittlerer Hitze für einige Minuten goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.