



# CHICKEN NUGGETS

## ZUTATEN

### Huhn:

- Hühnerbrust
- Chicken Wings
- Hähnchenschlegel

### Marinade:

- ca. 500ml Buttermilch
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Paprikapulver

### Panade:

- 2 bis 3 Eier
- Mehl und/ oder Pankomehl
- Salz, Pfeffer

### Frittieren:

- Pflanzenöl

## ZUBEREITUNG

1. Buttermilch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver würzen.
2. Hähnchenteile über Nacht in der Buttermilch einlegen.
3. Eier in eine Schale schlagen, miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mehl oder Pankomehl in eine zweite Schale geben.
5. Pflanzenöl auf ca. 170°C bis 180°C in einem Topf erhitzen (oder eine Fritteuse benutzen).
6. Die eingelegten Hähnchenteile erst im Ei wenden, danach im Mehl/ Pankomehl wenden, sodass das Hähnchen komplett mit Panade überdeckt ist. Im Zweifelsfall das Hähnchen nochmal im Ei wenden und ein zweites Mal in dem Mehl/ Pankomehl wenden.
7. Hähnchenteile im heißen Öl goldbraun frittieren.
8. Nach dem Frittieren auf Küchenpapier legen, damit das Öl abtropfen kann.
9. Dip dazu und SCHMECKEN LASSEN!

**Tipp:** ein Dip ist ganz schnell gemacht, indem ihr 2 Teile Mayonnaise, ein Teil Ketchup und 1/2 Teil Senf miteinander vermischt. Bei Bedarf gerne etwas Chili dazugeben.

HIER GEHTS DIREKT ZUM  
Kochvideo  
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

