

Zutaten

- 250 g Hühnerbrustfilet
- 1 verquirltes Ei
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g grob zerkleinerte Cornflakes
- Kochateliers-Salz „Broiler Würze“
- Mehl und Öl zum Braten

Hauptgang, vom Grill

Chicken Nuggets

Entdecke unser Rezept für knusprige Chicken Nuggets! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Hühnerbrust in Daumengroße Stücke schneiden und dem Kochateliers-Salz würzen. Dann mehlieren, gut abklopfen. Die Fleischstücke durch das verquirlte Ei ziehen, gut abtropfen lassen, dann mit den Bröseln und den Cornflakes panieren. Anschließend in Pflanzenöl goldbraun braten.