Chicken-Chips Nuggets

… wer kennt das nicht! Was mache ich mit den vielen Resten und angefangenen Gewürzen und Limonaden, wie Cola, Fanta und Sprite? Nun für das Salzgebäck wie Chips, Erdnüsse, Salzstangen und Flips, habe ich hier eine Idee.

Zutaten: Puten-, oder Hähnchenschnitzel die größe der Fleischstücke darf variabel sein, Reste von Salzgebäck und Chips, Ei, ggf. Cornflakes, Öl,

Zubereitung:
Die Hähnchenbrustfilets mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In kleine Stücke schneiden.

Die Chips und das andere Salzgebäck in einen Gefrierbeutel (ich verwende immer einen 3-Liter-Beutel) füllen, mit einem Gummi verschließen oder mit der Hand zuhalten. Die Chips und die anderen Snacks, ggf. mit Cornflakes auf füllen, mit einem Plattiereisen oder Fleischkopfer schön klein zerbröseln. Je kleiner die Brösel sind, desto besser halten sie später am Fleisch!

Jetzt das Öl, die Gewürze und evtl. einen Schuss Worcestersoße hinzufügen und gut durchmischen. Nach und nach ein paar Fleischstücken in die Tüte geben und die Brösel andrücken. Ich arbeite etappenweise, so geht es einfacher.

Die panierten Nuggets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei ca. 180°C (Umluft) ca. 20 - 25 Min backen.

Anmerkung: Als Dip dazu eine BBQ - Sauce, statt Cola mit den Limonadenreste

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:chicken-chips_schnitzel?rev=1427925401

Last update: **25.03.2022 18:16**