



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: knusprige Chicken Nuggets mit blitzschneller Zitronen-Mayonnaise



Zutaten:

für die Chicken Nuggets:

800g Hähnchenbrustfilets

2 Eier

4 EL Mehl

100g Panko Mehl

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum anbraten

für die Zitronen Mayonnaise:

300g Mayonnaise aus dem Glas

2 Zitronen (davon der Abrieb & 6 TL

Zitronensaft)

2 TL Zucker

Zubereitung Chicken Nuggets:

Eier in eine Schüssel geben und verquirlen. Mehl und Pankomehl in zwei weitere separate Schüsseln geben. Die Hähnchenbrustfilets unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. In mundgerechte Stücke von ca. 3 cm schneiden. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die portionierten Hähnchenstücke zuerst rundum im Mehl, dann im Ei und zu guter Letzt im Pankomehl wenden. Tipp: Das Pankomehl gut andrücken, damit beim anbraten eine schöne und knusprige Panade entsteht.

Eine mittelgroße Pfanne mit Olivenöl erhitzen - die Pfanne sollte leicht mit Olivenöl bedeckt sein. Die Chicken Nuggets hineingeben und rundum goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bis zur weiteren Verwendung im Ofen warm stellen.

Zubereitung Zitronen-Mayonnaise:

Fertige Mayonnaise aus dem Glas in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Zitronen heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Den Zitronenabrieb, 6 TL Zitronensaft und den Zucker mit der Mayonnaise verrühren. Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage empfehle ich selbstgemachte Kartoffel Pommes oder einen frischen Salat.