

Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



Chicken Nuggets

Rezept von Richard Rauch, Geschwister Rauch/Trautmannsdorf

Zutaten:

1 Stk. Huhn
150 g Brösel
150 g Mehr
4 Eier
Salz, Pfeffer
100 g Butterschmalz
3 Zweige Petersilie

Zubereitung:

Das Huhn in Teile zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zuerst in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und gleichmäßig in Semmelbröseln panieren.

Das Butterschmalz auf etwa 160° C erhitzen und die Hühnerteile darin für 10-12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp für die Garnitur: Drei Zweige Petersilie kurz frittieren, abtropfen und leicht salzen.