

Hühner Nuggets mit Haferflocken

Salzburg schmeckt



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

500 G Hühnerbrust

Salz

Pfeffer

Mehl zum Panieren

3 Eiweiß zum Panieren

Haferflocken zum Panieren

Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung

1. Die Hühnerbrust in Stücke schneiden und am besten mit einer Küchenmaschine oder einem Cutter zerkleinern.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Panierstraße mit Mehl, Eiweiß und Haferflocken herrichten.
4. Mit nassen Händen Nuggets formen und panieren.
5. Die Nuggets in Butterschmalz herausbacken und im Backrohr bei 180 °C ca. 10 Minuten durchgaren.

Dazu passen Kartoffeln, eine Sauerrahmsauce und ein regionaler Salat nach Saison!