



Chicken Nuggets

Zutaten:

Hähnchenbrust
Kartoffeln (festkochend)
Mehl
Ei
Pankomehl
Cognac
Tomatenmark
Paprikapulver
Senf
Knoblauchzehe
Butter
Rosmarin
Öl zum frittieren
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit Öl, Rosmarin, Pfeffer und Salz kurz marinieren. Bei 200°C (Umluft) im Ofen auf einem Backblech etwa 15 Minuten backen.

Eine Panierstraße vorbereiten (Mehl, Ei, Pankomehl). Die Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden, würzen und panieren. Anschließend im heißen Fett auf mittlerer Stufe etwa 8-10 Minuten durchgaren lassen.

Für die Cocktailsoße: Eigelb, ein bisschen Senf, Salz, Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Handrührgerät verrühren. Währenddessen schluckweise oder in einem dünnen Faden hinzugeben. Dadurch entsteht eine feste Majonaise. Pro Eigelb können bis zu 250ml Öl verwendet werden, muss aber nicht. Cognac, Tomatenmark, Paprikapulver, Pfeffer und Salz hinzufügen. Mit Wasser verdünnen und mit Öl wieder eindicken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Fertig!
Anrichten, servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)