

Chicken Nuggets mit Country Cuts von Linda Egger

Mengen für 10 Personen

Quelle: in Anlehnung an <https://little.fooby.ch/de/rezepte/19287/chicken-nuggets?menge=20>

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech

500 g Cornflakes	CHICKEN NUGGETS Cornflakes in einen Plastikbeutel geben, mit einem Wallholz zerkleinern, in einen tiefen Teller geben
75 g Mehl	in einen flachen Teller geben
10 Stück Eier	in einem tiefen Teller verklopfen
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	in grössere Stücke schneiden
1.25 TL Salz	Poulet salzen, portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Dann durch das Ei ziehen, in der Cornflakesmischung wenden. Panade gut andrücken, auf ein mit Backpapierbelegtes Blech legen.
5.0 EL Öl	darüberträufeln
2.0 kg Kartoffeln festkochend	COUNTRY CUTS Kartoffeln in Schnitze schneiden
4 cl Olivenöl	Kartoffeln in Öl, Salz und Rosmarin wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kartoffeln und Chicken Nuggets ca. 20min in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen.
20 g Rosmarin	
300 g Ketchup	
250 g Mayonnaise	