

Crispy-Chicken Hand-Food

Zutaten

- 800g Hähnchenbrust
- 400g Cornflakes
- 200ml Milch
- 2 EL Speisestärke
- Mehl

Zubereitung

- Hähnchenbrust waschen und Fett, sowie Sehnen entfernen, dann in dünne Streifen schneiden
- In einer Schüssel Milch mit Paprika, Salz, Pfeffer, Speisestärke und etwas Mehl vermengen, so dass es eine festere Flüssigkeit ergibt
- Hähnchenbrust-Streifen in die Marinade geben und etwa 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen
- Cornflakes mit der Hand klein bröseln und in einen Teller geben
- Hähnchenfleisch einzeln aus der Marinade nehmen und ordentlich mit Cornflakes bedecken
- So viel Fett in einer Pfanne erhitzen, dass die Hähnchen-Streifen damit bedeckt werden
- Hähnchenbrust darin goldbraun backen
- Zum Testen eines der Streifen in der Hälfte teilen, um zu schauen, ob sie durch sind