

Knuspriges Cornflakes-Hähnchen

Hinweise:

- Wird auf Salat mit Honig-Senf Soße angerichtet
- [Rezept Link](#)

Zutaten:

- Marinade
 - 2 EL Sake
 - 2 EL Sojasoße
 - 1 TL Knoblauch
 - 1 TL Ingwer
 - Prise Pfeffer
- Teig
 - 2 Eier
 - 4 EL Mehl
 - 4 EL Stärke
 - 2 EL Wasser
- 400g Hähnchenminifiltes
- 200g Cornflakes
- Fritieröl



Zubereitung

- Minifiltes mit Marinade marinieren und für 30min+ einziehen lassen
- Cornflakes in Tüte zerkleinern
- Zutaten für Teig verrühren und Minifiltes eintauchen
- Cornflakes andrücken
- Bei 170° goldbraun frittieren