

Knusprige Hähnchenteile

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

600 g Hähnchenbrust	200 g Cornflakes
Zitrone	Sesamöl
brauner Zucker	Chiliflocken
150 g Mehl	sweet Chilisauce
2 Eier	

Zubereitung

-
1. Hähnchenbrust in mittelgroße Stücke schneiden.
 2. Für die Marinade Sesamöl mit Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft vermischen und damit die Hähnchenbrust bestreichen.
 3. Die Marinade 30 Minuten im Kühlschrank einziehen lassen und die Hähnchenstücke danach zuerst in Mehl, dann in die verquirlten Eier tauchen und zum Schluss in zerkleinerten Cornflakes wälzen.
 4. Abschließend in ausreichend heißem Fett von allen Seiten anbraten, bis die Panade goldbraun ist.
 5. Mit sweet Chilisauce servieren.