

Panierte Chicken Fingers mit Thai Chili Chicken Sauce



Zutaten für 8-10 Stück:

2 ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Ei
1/2 EL Milch
4 EL Mehl
80-120 g Panko oder Semmel-
brösel, alternativ Mie de pain
300 ml Frittieröl
1 Zitrone

Saucen zum Dippen:

Thai Chili Chicken

alternativ:

Süß-saure Chilisauce
Hot Chili Sauce

besondere Hilfsmittel:

elektrisches Handrührgerät
Wok-Pfanne oder tiefer Topf
Schaumlöffel
Digitalthermometer

1. Ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel plattieren und
quer in fingerdicke Streifen
schneiden. Überschüssige
Reste für Hähnchenragout
verwenden.

2. Drei tiefe Teller bereit-
stellen. Einer mit Mehl,
vermischt mit Salz und
Pfeffer, einer mit mit Milch
verquirltem Ei, einer mit
Panko, Semmelbröseln
oder Mie de pain.

3. Öl in der Wok-Pfanne
oder einem tiefen Topf auf
170° erhitzen. Vorsicht:
Temperatur stets kontrollie-
ren und Wok-Pfanne bzw.
Topf nie aus den Augen
lassen.

4. Streifen zuerst im Mehl
wenden, dann im verquirl-
ten Ei und dann in den
Bröseln.

5. In der Wok-Pfanne oder
im Topf jeweils 4 Stück ca.
4 Minuten frittieren.

6. Mit Zitronenschnitzen
und Thai Chili Chicken
Sauce servieren.

Hinweise:

Das Ei mit der Milch am
besten mit einem elektri-
schen Handrührgerät
aufschlagen.

Mit frischem Frittieröl kommt
der Geschmack der Chicken
Fingers gut zur Geltung.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25
min, Vorspeisen, kleine
Gerichte, Snacks,
Fingerfood, Fleisch, Geflü-
gel, Huhn, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 31.10.2023