

## Geflügel Nuggets oder Fischnuggets



Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Hähnchenbrustfilets, Putenschnitzel oder Fischfilets	Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, quer durchschneiden in jeweils gleich große Stücke schneiden. Pute oder Fisch genauso vorbereiten. (nur nicht quer durchschneiden!)
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft	auf beiden Seiten würzen, den Fisch mit etwas Zitronensaft beträufeln!
4 EL	Mehl	zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbrösel wenden, Panade gut festdrücken, Schnitzelchen nicht aufeinanderlegen.
2	Eier, verquirlt	
8 EL	Semmelbrösel	
reichlich	Öl mit Butter oder Butterschmalz	In eine beschichteten Pfanne Öl und Butter geben, erhitzen bis sie schäumt, oder Butterschmalz verwenden, Fleisch einlegen, <b>zurückschalten</b> und bei <b>mittlerer</b> Hitze etwa <b>3-5 Minuten</b> goldbraun ausbacken. Beim Wenden nochmals Fett zugeben. Zweite Seite nochmals 3 Minuten braten, dann nochmals wenden und kurz fertig braten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und sofort servieren!
<b>Als Beilagen eignen sich Ofenkartoffeln, Kartoffelsalat, gemischter Salat.</b>		