



Hähnchen-Frikadellen im Cornflakes-Mantel

Zutaten für 8-10 Stück:

ca. 400 g Hähnchenbrust
3 Scheiben weißes Toastbrot (normale Größe)
3 EL Semmelbrösel
50 g Doppelrahmfrischkäse
50 ml Milch
1 TL Salz
ca. 2 TL Hähnchen-Gewürz
Pfeffer aus der Mühle
Öl zum Braten

Für die Panade:

1 Ei
ca. 100 g Cornflakes, ungesüßt

Zubereitung:

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Toastbrot von der Rinde befreien. Alle Frikadellen-Zutaten in einer Moulinette oder dem Thermomix (10 Sek. /Stufe 5) zu einer Farce mixen. Die Farce kurz ruhen lassen, damit diese eine gute Bindung annimmt.

Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Cornflakes in einem weiteren Teller mit den Händen zerdrücken. Aus der Farce mit feuchten Händen kleine Frikadellen formen, diese in Ei wenden und mit den Cornflakes panieren.

Die Frikadellen in heißem Bratfett von beiden Seiten goldgelb ausbacken und im Ofen bei 60°C warmhalten.

Tipp:

Forme anstelle der klassischen Frikadellen gerne auch Sticks oder kleine Bällchen für Fingerfood.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de