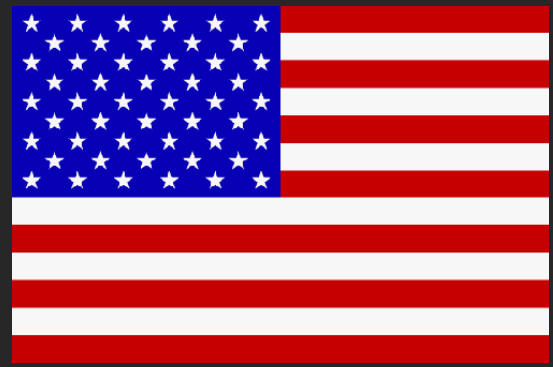


Rezept Popcorn Chicken



Das Popcorn Chicken, welches man tatsächlich nur in Amerika bei KFC bekommt, ist eine spezielle Version von Chicken Nuggets. Diese klein geschnitten Hähnchenteile werden in einer Chili-Milch-Mischung mariniert und 2-mal paniert. Dies macht die kleinen Popcorn ähnlichen Nuggets unwiderstehlich knusprig und saftig. Das Chili in der Marinade und Panade sorgt für eine angenehme Würze und Schärfe, von der man nicht genug haben kann!

Zutaten



2 Hähnchenbrüste

Chilipulver

Essig

2 Eier

½ Tasse Milch

1 Tasse Maismehl

Salz

Zwiebelpulver

Chilisoße (Bsp. Brandstifter)

etwas Chiliflocken

2 Tassen Mehl

Öl zum Frittieren



Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets müssen in kleine mundgerechte Stücke geschnitten werden (**Achtung** je schlechter die Qualität des Hähnchens, desto mehr zieht es sich beim frittieren zusammen!). Danach kommen die Würfel in eine Schüssel, die groß genug ist, damit die restlichen Zutaten auch Platz haben.
2. Dazu kommen jetzt **2TL Salz, 2TL Chilipulver** und **1TL Zwiebelpulver**. Damit das Ganze dann nicht zu süß wird geben wir **4EL Essig** dazu. Nun kommt unsere **Chilisoße** dazu, von der wir ebenfalls **4EL** brauchen. Damit wir von der Konsistenz her eine schöne Marinade bekommen, geben wir nun **½ Tasse Milch** dazu, rühren alles um und geben es **1h abgedeckt** durch Frischhaltefolie in den **Kühlschrank**.
3. Während unser Hähnchen im Kühlschrank mariniert, bereiten wir schonmal unsere Panade vor! Diese ist leicht und schnell gemacht, denn wir mischen in eine 2. Schüssel **2Tassen Mehl** und **1Tasse Maismehl** zusammen. Verfeinern tun wir dies dann mit **3TL Salz, 1TL Zwiebelpulver** und etwas **Chiliflocken**. (Wer will, kann auch noch etwas Paprikapulver hinzugeben für einen geschmacklichen Extrakick.)

4. Wir holen nun unser Hähnchen aus dem Kühlschrank und geben **2 Eier** hinzu, die wir gut in unsere Hähnchen-Milch-Masse mischen. Nun ist das Hähnchen bereit, das erste Mal paniert zu werden (**Tipp:** Formt die Hähnchenteile zu kleinen Kugeln, damit sie auch wie Popcorn aussehen). Die panierten Hähnchenteile kommen zunächst auf einen **separaten Teller**.
5. Wenn ihr fertig seid, schüttet ihr die restliche „Suppe“ mit **1 Tasse Wasser** auf und zieht die Hähnchenstücke dort durch und paniert sie nochmal in der zuvor genutzten Mehlmischung. Dies gibt schöne Klumpen außen und das Wasser sorgt für eine Cornflake-artige Panade, wenn es beim Frittieren verdampft.
6. Frittiert das Hähnchen nun in etwa **170 Grad heißem Öl** und schaut, dass es gold-braun wird. Ihr solltet bei jedem Frittiergang Eines aufschneiden um zu sehen, ob das Fleisch wirklich durch ist.

Guten Appetit!!!



It's
finger lickin'
good



KÖNIG-BRAUEREI



König Pilsener

NACH DEM REINHEITSGEBOT VON
1516

GEBRAUT MIT
KÖNIG-HEFE



UND DEUTSCHEN
HOPFEN

KÖNIG-BRAUEREI



DUISBURG-BEECK

König Pilsener

NACH DEM REINHEITSGEBOT VON
1516

GEBRAUT MIT
KÖNIG-HEFE



UND DEUTSCHEN
HOPFEN

