



Panierte Chicken Nuggets mit gebackenen Kartoffelschnitzen und Gewürzketchup



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Kartoffelschnitze

1 kg Kartoffeln, festkochend, klein
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Kartoffeln längs vierteln und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Chicken Nuggets

4 Pouletbrüstchen, je ca. 150 g
3 Eier
100 g Mehl
250 g Paniermehl
Salz
Paprika
Kräuter der Provence
Pflanzenöl

Die Pouletbrüstchen in nuggetgrosse, ca. 3 cm dicke Stücke schneiden.

Für das Panieren drei Schüsseln vorbereiten: eine mit Mehl, eine mit den aufgeschlagenen Eiern und eine mit Paniermehl.

Poulet-Stücke mit dem Salz, dem Paprika und den Kräutern der Provence würzen.

Nuggets erst in Mehl wälzen, dann durch die verquirlten Eier ziehen und anschliessend im Paniermehl wenden.

Panierte Nuggets auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen und mit Öl beträufeln. Kuchenblech mit den Kartoffeln auf Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben





Kuchenblech mit Nuggets auf Auflage 3 in den Garraum schieben. Weiterbacken.

Backgut einschieben

Gewürzketchup

100 g Zucker, weiss
100 g Zucker, braun
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln, mittelgross
2 Ingwerstücke, daumengross
1 EL Petersilie
1 TL Fenchelkörner
1 TL Korianderkörner
1 TL Nelken, gemahlen
1 Prise Currypulver
1 Peperoncini
200 ml Rotwein
800 g Pelati

Weissen und braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren. Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Petersilie grob hacken. Gewürze, bis und mit Peperoncini zum Zucker dazugeben. Gut umrühren und mit Rotwein ablöschen.

Ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist.

Pelati zugeben und anschliessend für weitere 60 Minuten köcheln lassen.

Ketchup mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine gut durchmischen und anschliessend durch ein Sieb geben, um alle groben Bestandteile zu entfernen.

Vor dem Servieren ca. 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. Falls das Ketchup zu dünnflüssig ist, vor dem Mixen einfach etwas Maisstärke zugeben.

Tipps

Bei den Kartoffelschnitzen etwas Rosmarin zum Olivenöl geben.

Zubehör

2 Kuchenbleche

