Panierte Chicken Nuggets mit gebackenen Kartoffelschnitzen und Gewürzketchup

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	40 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SL ab 2015

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.

Garraum auf 230 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

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

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.

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

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

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 durchmixen 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019