

Gebackene Hühnchen-Nuggets im Radlerteig



Goldgelb und knusprig...

Das heutige Rezept passt zum Frühlingsbeginn. Zarte Hühnchenstücke im goldgelben Ausbackteig. Dazu ein frischer Frühlingsquark. Der Ausbackteig bekommt durch einen guten Schuss Radler eine spritzige, zitronige Note. Das passt herrlich zum Hühnchenfleisch. Wer möchte, kann die goldgelben Nuggets auch mit Mayo servieren. Ein Spritzer Zitronensaft obendrauf und fertig ist ein schönes Frühlingsgericht.

Hier unser Rezept für "**Gebackene Hühnchen-Nuggets im Radlerteig**"

Zutaten

Für die Hühnchen-Nuggets:

- 600-700 g Hühnchenbrüste
- 250 ml Radler
- 125 g Mehl (Typ 405)
- 1 Ei (Größe L)
- Abrieb einer halben Biozitrone
- Kräutersalz und Pfeffer
- Öl zum Frittieren
- Salz

- Zitronenscheiben

Für den Kräuterquark:

- 250 g Magerquark
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- Kräuter: z.B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian
- eine Prise Zucker
- Pfeffer und Salz nach Belieben

Zubereitung

Die Zutaten für den Kräuterquark mischen und etwas ziehen lassen.

Die Hühnchenbrüste in fingerdicke Stücke schneiden. Gut trocken tupfen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Mehl mit Radler verrühren und das Eigelb, den Zitronenabrieb und 1/2 TL Salz hinzugeben und mischen.

Nun das steif geschlagene Eiweiß untermischen.

Die Hühnchenstücke durch den Bierteig ziehen und portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken.

Die goldgelben Nuggets aus dem Fett nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die gebackenen Hühnchen-Nuggets mit Zitronenscheiben und Kräuterquark servieren.

Tipp: Selbstgemachte Pommes Frites oder Kartoffelecken passen perfekt dazu!