



Chicken Fingers mit Ahornsirup Waffeln

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

ZUTATEN: für 4 Portionen

Chickenfingers

500 g	frisches Hähnchenbrustfilet, naturbelassen
100 g	Mehl
2	Eier
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
0.5 TL	Paprikapulver
0.25 TL	Knoblauchpulver
0.25 TL	Zwiebelpulver
100 g	grobes Pankomehl
40 g	Butaris Butterschmalz
1 Bund	Petersilie
1	1 Zitrone

Waffeln

75 g	Butaris Butterschmalz
250 g	Mehl
0.5 Pck.	Backpulver
60 g	Zucker
50 ml	Ahornsirup
85 ml	Milch
2	Eier (M)
1 TL	Vanille-Extrakt

Dip

100 g

2 EL

einige Spritzer

0.25 TL

0.25 TL

0.25 TL

Ketchup

Ahornsirup

Worcestershire Sauce

Paprikapulver

Zwiebelpulver

Knoblauchpulver

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1/5

Für die Waffeln das Butaris Butterschmalz in der Mikrowelle schmelzen und abkühlen lassen. Alle Zutaten mit dem Schneebesen des Handmixers zu einem glatten Teig rühren. Das Waffeleisen mit Butaris Butterschmalz einfetten und die Waffeln backen.

Schritt 2/5

Für den Dip den Ketchup mit den weiteren Zutaten verrühren und abschmecken.

Schritt 3/5

Das Hähnchenfleisch waschen, trockentupfen und in gleichgroße "Finger" schneiden. Eine Panier-Station aufbauen. Dafür das Mehl, die Eier vermengt mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver sowie das Pankomehl jeweils in eine tiefe Schale geben. Da Ei mit einer Gabel verschlagen.

Schritt 4/5

Das Fleisch zuerst in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Dann von beiden Seiten in das Ei geben und zuletzt im Pankomehl wälzen. In einer Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen und darin das Fleisch von beiden Seiten gold-braun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 5/5

Das Fleisch mit gehackter Petersilie bestreuen. Die Zitrone längs vierteln. Fleisch, Waffeln, Dip anrichten und mit den Zitronenvierteln dekorieren.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Stephanie Just / Meine Küchenschlacht für Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.