

## Süß trifft scharf: Sticky Chickenfingers

VORBEREITEN

5  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für die Chickenfingers

4 Hähnchenbrustfilets à 150 g  
60 g Mehl  
3 Eier  
90 g Panko oder Semmelbrösel  
230 g brauner Zucker  
300 g ChilisaUCE  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
2 Esslöffel Wasser  
Öl zum Braten

#### Für den Dip

200 g saure Sahne  
1 Handvoll Petersilie  
Salz, Pfeffer

Hühnerbrustfilets waschen und trocken tupfen. In ca. 3 cm breite Streifen schneiden und in Mehl wenden.

- 2 -

Eier in einer Schüssel verquirlen. Panko in eine zweite Schüssel füllen. Hühnerstreifen erst in Ei, dann in Panko wälzen, dabei Panko leicht andrücken.

- 3 -

In einer großen Pfanne Öl erhitzen und Chickenfingers darin ca. 10 Minuten goldbraun anbraten.

- 4 -

ChilisaUCE und braunen Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Knoblauchpulver und Wasser dazugeben und verrühren.

- 5 -

Für den Dip Petersilie grob hacken. Mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Chickenfingers in der ChilisaUCE wenden und mit Dip servieren.

Vor allem im Süden der USA ist frittiertes Hühnchen ein sehr beliebtes Essen. Die sogenannte "Hot Sauce" auch. Nichts liegt da näher, als beides zu kombinieren. Und weil dies ein amerikanisches Rezept ist, darf natürlich Zucker nicht fehlen. Nach diesen Sticky Chickenfingers wirst du dir auf jeden Fall die Finger lecken!

- 1 -