

## Chicken Pops mit Käse-Bier-Dip

### Zutaten

#### (für 4 Personen):

800 g Hähnchen-Innenfilets  
200 g Mehl  
2 TL Paprika rosenscharf  
2 TL Oregano  
Salz und Pfeffer  
2 Eier  
2 L Pflanzenöl  
2 EL Butter  
250 ml helles Bier  
200 g Gouda gerieben  
3 Lauchzwiebeln



### Nährwerte:

Pro Portion ca. 653 kcal, 35 g Fett, 19 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

### Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten

## Chicken Pops mit Käse-Bier-Dip

### Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchen-Innenfilets in kleine Stücke schneiden.



2. Dann 2 EL Mehl zur Seite stellen und das restliche Mehl mit Paprika, Oregano und etwas Salz und Pfeffer mischen. Als nächstes die Hähnchenwürfel erst in dem Mehl...



3. ...dann in verquirltem Ei...



## Chicken Pops mit Käse-Bier-Dip

4. ...und dann noch mal in dem Mehl wenden, bis sie rundherum bedeckt sind.



5. Jetzt die Hähnchenwürfel in dem heißen Öl circa 5 bis 7 Minuten kross ausbacken.



6. Inzwischen die Butter schmelzen, mit 2 EL Mehl verrühren, das Bier einrühren und die Hitze runterdrehen.



7. Dann den Käse unterheben und den Dip mit Salz und Pfeffer

## Chicken Pops mit Käse-Bier-Dip

abschmecken.

8. Zum Schluss die Chicken Pops mit Käse-Bier-Dip anrichten und mit Lauchzwiebeln genießen. Lecker!



# WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## Chicken Pops mit Käse-Bier-Dip



### Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **[www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)**