

## Nuggets und Chnusperli

Mit diesem Klassiker landen Sie praktisch immer einen Volltreffer. Begeistern Sie Jung und Alt, zaubern Sie ein Lächeln auf die Gesichter der Menschen. Überraschen Sie mit Innovationen, kreieren Sie Variationen. Das Fleisch beziehungsweise der Fisch für diesen schnell und einfach zubereiteten Snack stammt aus kontrollierter Herkunft. Entdecken Sie unsere preiswerte Eigenkreation, die «Fitness-Knusperli» – Tipps und Tricks für die Zubereitung und einen Serviervorschlag inklusive.



## Eigenkreation «Fitness-Chnusperli»

- Nur Schweizer Fleisch
- Ohne Konservierungsstoffe
- im Tiefkühler bis 1 Jahr lagerfähig

### Zusammensetzung

- Mageres Schweizer Schweinefleisch
- Bierteig (Mehl, Bier, Ei, Senf, Soja, Austernsauce, Gewürze)

### Vorteile

- Schnell und einfach zubereitet
- Preiswerte Alternative zu Egli- bzw. Fisch-Chnusperli
- Vielseitig als Menü kombinierbar
- Hohe Geschmacksakzeptanz (Bierteig)
- Direkt aus dem Tiefkühler in die Fritteuse oder den Backofen

### Zubereitung (direkt aus dem Tiefkühler)

- Fritteuse: bei 180 °C 4 Min. im Öl frittieren, 1 Min. oben auf dem Öl ziehen lassen
- Backofen: im auf 200 °C vorgeheizten Backofen 12 Min. backen, Ofen ausschalten, 1 Min. ziehen lassen
- Pfanne: im Öl anbraten, unter ständigem Wenden 6–7 Min. ausbacken, 1 Min. ziehen lassen

### Serviervorschlag

Servieren mit Tartar-Sauce und Salat oder einer Stärkebeilage.

## GUT ZU WISSEN:

### Unterschied

Die aus verschiedenen Stücken in einheitliche Form gepressten **Nuggets** sind kompakt und homogen. **Chnusperli** aus hochwertigen Filetstücken sind faseriger und weniger kompakt. (Natur-)Form und Portionengrösse sind unterschiedlich.