



CHICKEN BURGER

ZUTATEN FÜR ZWEI BURGER

Marinade:

- 5-6 Eier
- Buttermilch 300ml
- 350-400g Hühnerbrust
- ca. 200g Mehl
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz & Pfeffer
- 1-2 TL Paprika edelsüß
- Thymian
- Mayo
- Ketchup
- Senf
- Chili-Soße
- Honig
- Salat (z.B. Eisberg)
- Tomate
- Cheddar Käse
- 2 Burger Buns
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG: 5-10 MIN
KOCHZEIT: 15-20 MIN

ZUBEREITUNG

Schritt 1: 3 Eier mit der Buttermilch in einer Schüssel vermischen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn mind 4 Stunden, oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: Das Mehl mit Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Thymian in einem tiefen Teller, oder einer Schüssel mischen.

Schritt 3: Die restlichen Eier in einen tiefen Teller, oder eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel verrühren.

Schritt 4: Soße 1: 2 Teile Mayo mit einem Teil Ketchup und (je nach Geschmack 1/2 bis 1 Teil Senf) mischen.

Schritt 5: Soße 2: Chili-Soße mit Honig mischen (je nach Geschmack).

Schritt 6: Das Hühnchen aus der Buttermilch nehmen und erst in die Schale mit Eiern legen (im Ei wenden), danach in der Mehlmarinade wenden -> panieren

Schritt 7: Pflanzenöl in einem Topf auf 180°C erhitzen und die panierte Hühnerbrust frittieren, bis sie gold-braun sind.

Schritt 8: Burger Bun in einer Pfanne mit Butter antoasten

Schritt 9: Unterseite und Oberseite des Burger Buns mit der Mayo-Ketchup-Senf-Soße bestreichen. Dann die Unterseite mit Salat belegen. Darauf die frittierte Hühnerbrust legen. Die Hühnerbrust mit der Chilisoße würzen und darauf die Scheibe Käse legen. Auf den Käse eine Scheibe Tomate legen. Darauf den Bun-Deckel legen.

Schritt 10: reinbeißen, genießen! Saftiges Hähnchenfleisch und mega leckere Soßen! Der beste Chicken Burger!