

Crispy Chicken Burger

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------------|-------------------|---------------------|
| 2 ausgelöste Hähnchenkeulen | 2 Burger Brötchen | 2 Gewürzgurken |
| 250 ml Buttermilch | 4 Blatt Salat | 200 g Weizenmehl |
| 2 EL Gewürzmix | 1 Msp. Salz | 1 Eigelb |
| 100 ml Pflanzenöl | 1/2 TL Senf | 1 Spur Zitronensaft |
| 1 EL ChilisaUCE | 1 Spur Sojasauce | 1 Msp. grüner Tee |

Die Hähnchenkeulen mit der Buttermilch in eine Schüssel geben, mit Salz und 1 EL Gewürzmix würzen und für ca. 10 Minuten marinieren. Das Mehl ebenfalls mit Salz und 1EL Gewürzmix würzen. 2 EL der Marinade zum Mehl geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Das Hähnchenfleisch im Mehl wenden und dieses festdrücken. Das Hähnchen erneut mit etwas Buttermilch befeuchten und danach nochmal im Mehl wenden. Das Hähnchen in einer heißen Pfanne mit viel Pflanzenöl von jeder Seite für 3 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen aus Eigelb, 100ml Pflanzenöl, Senf und Zitronensaft eine Mayonnaise herstellen.

Die Mayonnaise mit Salz, Sojasauce, ChilisaUCE, grünem Tee und Crème fraîche abschmecken.

Die Gewürzgurke in lange Scheiben schneiden und auf die untere Brötchenhälfte legen. Mayonnaise und 2 Blatt Salat darauf geben und das Hähnchen daraufsetzen.

Mayonnaise darauf geben und die obere Brötchenhälfte daraufsetzen.

Steffen Henssler am 26. Februar 2021