



Chicken Burger finger lickin' good

by Joscha Bastians



Die Panade ist sehr einfach und dennoch mehr als knusprig! So muss das sein!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Hühnchen in jeweils 2-3 gleich große Stücke schneiden
2. Die Buttermilch in eine Schüssel geben, das Hühnchen hinzulegen und mit 1 TL Salz würzen. Anschließend kurz vermengen und 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen
3. Den Topf mit Öl füllen und auf dem Seitenkocher erhitzen
4. Während das Öl erhitzt, kann das Hühnchen aus seiner Marinade geholt und mit 0,5 TL Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Chili gewürzt werden. Das Ganze gut vermengen, damit das Hühnchen überall etwas von den Gewürzen abbekommt
5. Nun die geschnittenen Hühnchen Filets nacheinander in einem Teller voll Mehl wenden, kurz (ca. 3 Sek) in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, anschließend wieder im Mehl wenden, etwas abschütteln und kurz auf einem Teller zwischenlagern, bis alle Teile fertig sind
6. Wenn das Öl heiß genug ist, 2-3 Hühnchen Teile mit einer Grillzange ins Öl geben und ca. 8.-10min darin frittieren. Schaut, dass sie außen die richtige Farbe haben. Wenn sie euch noch zu hell sind, lasst ihr sie 9 oder 10min drin, wenn sie nach 8min schon mehr als goldbraun sind, nehmt ihr sie raus.
 - Minimum 8min sollten sie drinbleiben, damit sie innen durch sind
 - Nicht mehr als 3 Hühnchen Teile ins Öl geben, da es sonst zu stark abkühlt
7. Während das Hühnchen frittiert wird, können die Burger Buns aufgeschnitten und mit etwas Mayo bestrichen werden, damit sie anschließend auf der Plancha kurz angetoastet werden können
 - Die Temperatur sollte dabei jedoch niedrig eingestellt sein, sonst werden sie sehr schnell schwarz
 - Alternativ zur Mayo kann auch etwas Butter auf der Plancha geschmolzen werden
8. Nun noch kurz die Tomate und die Gewürzgurke in Scheiben schneiden, die Salatblätter abschneiden, etwas zerkleinern und die Jalapeños bereitlegen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Plancha oder Gusseisenpfanne
- Schneidebrett
- Schüssel
- Messer
- Grillzange
- Gewürzmühlen
- 2 Teller

Zutaten: 4 Burger

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
600g	Hähnchenfilet
1	Fleischtomate
2	Gewürzgurke
16	Jalapeños Scheiben
4	Burger Bun
4 Blatt	Eisbergsalat
500ml	Buttermilch
ca. 300g	Mehl 405
ca. 250ml	Wasser
1,5 TL	Salz
4 TL	Paprikapulver
4 Prisen	Pfeffer
etwas	Chilipulver
ca. 1L	Rapsöl (Frittieren)
	Onion Jam
	Dollie Sauce Original
	Stokes Garlic Mayo

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Hühnchen nicht zu groß/ breit schneiden, da es sonst Probleme beim Frittieren geben kann (wird nicht durch)
- Den Topf mit Öl nur halb voll machen
- Ob das Öl heiß genug ist, seht ihr, wenn ihr einen Holzspieß rein haltet und sich drumherum Bläschen bilden
- Das Antoasten des Burger Bun sorgt für leckere Röstaromen

9. Burger belegen:

- | | | |
|-----------------------|-----------------|----------------------------------|
| 1) Burger Bun | 5) etwas Salz | 9) Gewürzgurke |
| 2) Stokes Garlic Mayo | 6) Dollie Sauce | 10) Jalapeños |
| 3) Salat | 7) Hühnchen | 11) Onion Jam (auf Bun verteilt) |
| 4) Tomate | 8) Dollie Sauce | 12) Burger Bun |

