



Crispy Chicken Burger aus dem *Airfryer*



2 Portionen



50 Minuten

Zutaten

Für das Pattie

- 1 Hähnchenbrust
- 100 ml Gurkenwasser
- 30 g Mehl
- 30 g Panko oder Semmelbrösel
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL BBQ Rub oder Gewürzmischung deiner Wahl
- 1 Eiweiß
- 60 ml Buttermilch
- 2 EL Pflanzenfett zum Ausbacken

Für die Burger

- 2 Burger Buns
- 50 g Butter
- 4-5 Salatblätter
- 1 Tomate
- 4 Cornichons
- 60 g Mayonnaise
- ½ TL Miso-Paste
- 1 TL Sriracha Sauce

Zubereitung

1. Am Vortag oder 6 Stunden vor Zubereitung: Hähnchenbrust unter fließendem Wasser kalt abspülen, trockentupfen und ggf. Sehnen entfernen. Brust der Länge nach aufschneiden und zwischen zwei Blättern Backpapier plattklopfen.
2. Teilstücke mit dem Gurkenwasser in einen Gefrierbeutel oder eine Schüssel geben und luftdicht verschlossen 6-12 Stunden ziehen lassen.
3. Am Zubereitungstag: Mehl, Panko, Speisestärke und Gewürze in einem tiefen Teller vermengen.
4. Eiweiß und Buttermilch in einer zweiten Schüssel kräftig verquirlen.
5. Hähnchenbruststücke aus der Marinade nehmen.
6. Zunächst in der Panko-Mehl-Mischung wälzen und leicht schütteln.
7. Anschließend zunächst in die Buttermilch-Mischung und wieder in den Mehl-Panko-Mix geben.
8. Die Panade leicht andrücken und den Vorgang mit allen Stücken wiederholen.
9. Auf einem Kuchengitter 15 Minuten ziehen lassen.
10. Für die Burgersauce Mayonnaise, Sriracha und Miso-Paste in einer Schüssel verquirlen.
11. Salat waschen und trocken schütteln.
12. Tomate und Cornichons in dünne Scheiben schneiden.
13. Hähnchenteile in der SEVERIN Multi-Heißluftfritteuse 16 Minuten bei 190°C backen.
14. In der Zwischenzeit die Burger Buns aufschneiden und buttern.
15. Auf den Schnittflächen in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten.
16. Bunhälfen mit der Chili-Mayonnaise bestreichen, die untere Hälfte mit Salat, Cornichons und Gurken belegen.
17. Die fertigen Hähnchenteile auf die Burgerhälfen geben, mit dem Deckel toppen und genießen.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de