



CRISPY CHICKEN BURGER MIT KARTOFFEL-BUN



Diese saftige Burger mit knusprigem Hähnchenfleisch schmecken richtig lecker. Die Brötchen sind mit Kartoffeln zubereitet und werden dadurch besonders weich und fluffig und passen perfekt zu dem Crispy Chicken. Den Belag des Burgers könnt ihr natürlich noch mit euren Lieblingszutaten ergänzen.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

KARTOFFEL BUNS

Zerdrücke die weichen, gekochten Kartoffeln mit einer Gabel sehr fein. Gib sie gemeinsam mit der Milch, dem Mehl, Ei, Zucker und der Hefe in eine Rührschüssel und knete den Teig für 3-4 Minuten mit der Küchenmaschine. Gib zuletzt das Salz und die Butter hinzu und knete den Teig in 15-20 Minuten geschmeidig. Lasse ihn abgedeckt für 30-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen. Forme ihn zu einer Kugel und teile sie auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in gleichmäßige Portionen. Forme sie zu Kugeln und setze sie mit ausreichend Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Verquirle das Ei, drücke die Teiglinge leicht flach und bestreibe sie mit dem verquirlten Ei. Decke die Teiglinge ab und lasse sie nochmal für 1,5 Stunden ruhen. Heize den Ofen kurz vor Ende der Ruhezeit auf 190 °C O/U vor.

HÄHNCHENBRUST MARINIEREN

Verrühre alle Zutaten bis auf die Hähnchenbrust in einer großen Schüssel. Befreie das Fleisch von Fett und Sehnen und halbiere es jeweils längs. Schneide es in gleichmäßige Stücke, lege sie in die Marinade ein und lasse sie darin mindestens 1 Stunde ziehen.

BUNS BACKEN

Bestreibe sie danach erneut mit dem übrigen Ei und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für 20-25 Minuten goldgelb.

CRISPY CHICKEN BURGER

Mische alle Zutaten für das Gewürzmehl in einer flachen Schüssel oder einem Teller. Gib das Öl in einen breiten Topf und erhitze es auf 180 °C oder nutze eine Fritteuse. Schäle die roten Zwiebeln und schneide sie in feine Ringe. Zupfe den Salat in die passende Größe. Nimm das Hähnchen aus der Marinade und wende es in der Mehlmischung. Achte darauf, dass das Hähnchen an allen Stellen mit dem Mehl bedeckt ist. Verquirle das Ei mit der übrigen Marinade und gib das Hähnchen erneut hinein und wälze es anschließend nochmal im Gewürzmehl. Frittieren es dann für 3-5 Minuten, bis es knusprig ist und lasse es auf einem Küchenpapier kurz abtropfen. Halbiere die Buns und röste die Schnittfläche kurz in etwas Butter in einer beschichteten Pfanne an. Bestreibe die Innenseite der Buns dann mit der Mayonnaise und verteile den Zitronenabrieb darauf. Belege die Burger dann mit dem Salat, den Zwiebeln und dem Crispy Chicken. Viel Spaß beim Nachmachen,

KARTOFFEL BUNS:

- 75 g** Kartoffeln (gekocht)
- 115 g** Milch
- 250 g** Mehl
- 1** Ei
- 20 g** Zucker
- 5 g** Hefe (frisch)
- 5 g** Salz
- 30 g** Butter

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Ei

MARINADE:

- 200 g** Buttermilch
- 200 g** Milch
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL** Paprikapulver (rosenscharf)
- 1 TL** Knoblauchgranulat
- 1 TL** Zwiebelpulver
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 600 g** Hähnchenbrüste

GEWÜRZMEHL:

- 1 TL** Oregano
-



CRISPY CHICKEN BURGER MIT KARTOFFEL-BUN

deine Sally!

- 1 TL** Salz
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL** Zwiebelpulver
- 1 TL** Knoblauchgranulat
- ¼ TL** Pfeffer
- 300 g** Mehl
- 150 g** Maisstärke

ZUM FRITTIEREN:

- 1 l** Frittierfett
- 1** Ei

BURGER:

- 2** rote Zwiebeln
- 6** Blätter Eisbergsalat
- 6 EL** Mayonnaise
- 1** Zitrone (Abrieb)