



Crispy Chicken Burger mit Coleslaw

Für das Hähnchen:

4 Hähnchenbrustfilets (relativ dünne)

120 g Mehl

2 Eier, leicht verquirlt

120 g Cornflakes

Salz & Pfeffer

Maitre Marcel Erdnuss-Öl

Für den Coleslaw:

200 g Weißkohl, gehobelt

120 g Karotten, gerieben

120 g Mayonnaise

2 Esslöffel Apfelessig

0.5 Teelöffel Maitre Marcel Knoblauch in Sonnenblumenöl

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Außerdem:

4 Burgerbrötchen

Etwas Salat

4 Scheibe(n) Tomaten

1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten

Etwas Mayonnaise

Crispy Chicken Burger mit Coleslaw

1.

In einer großen Schüssel den Weißkohl und die Karotten vermengen. In einer separaten kleinen Schüssel die Mayonnaise, Essig, Zucker, Dijon Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Die Dressing-Mischung über den Kohl und die Karotten gießen und gut vermengen, bis alles gleichmäßig überzogen ist. Den Coleslaw im Kühlschrank mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Die Hähnchenbrustfilets leicht salzen und pfeffern.

Cornflakes in einem Gefrierbeutel zerkleinern, sodass sie grob gemahlen sind.

Drei Schüsseln vorbereiten. Eine mit Mehl, eine mit den verquirlten Eiern und die dritte mit den zerkleinerten Cornflakes. Jede Hähnchenbrust zuerst in Mehl, dann in das Ei und schließlich in die Cornflakes eintauchen. Cornflakes fest andrücken.

Pfanne mit genug Öl erhitzen, um das Hähnchen zu frittieren. (Pfanne sollte so heiß sein, dass das Hähnchen sofort anfängt zu brutzeln.) Hähnchenbrustfilets etwa 4-5 Minuten auf jeder Seite oder bis sie goldbraun und durchgegart sind, frittieren. Dann auf Papiertüchern abtropfen lassen.

Burgerbrötchen nach Packungsanleitung zubereiten. Etwas Mayonnaise auf die Unterseite jedes Brötchens schmieren und darüber ein Salatblatt legen. Dann das Hähnchenstück und etwas von dem Coleslaw darüber legen. Tomaten und Zwiebeln oben drauf geben.