

## Crispy Chicken Burger

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Burger

2 Brioche Buns  
180 g Hähnchenbrust  
180 g Hähnchenschenkel  
1 Frühlingszwiebel  
1 Stange Zitronengras  
1 Stück Ingwer (5 cm)  
2 Gewürzgurken  
1 Zitrone  
1 Bund Koriander  
30 ml Soja Sauce  
400 g Panko  
2 Baby Pak Choi  
Pflanzenöl zum Frittieren  
2 Esslöffel Mayonnaise  
1 Teelöffel Chilipulver  
4 Krupuk Chips  
Saldoro Ur-Salz (mittelgrobe Körnung), Saldoro Bio  
Chili Salz

### Für die Sweet Chili Sauce

3 Chilischoten  
3 Knoblauchzehen  
150 Zucker  
2 Esslöffel Saldoro Ur-Salz (mittelgrobe Körnung)  
2 Esslöffel Sambal Oelek  
150 ml Wasser  
80 ml Reisessig  
1 Esslöffel Kartoffelstärke

### Besonderes Zubehör

Grill

Geflügelbuletten zu gebratenem Pak Choi, Krupuk Chips und Sweet Chili Sauce zwischen die Bun Hälften. Bäm! Suchtfaktor!

Das Teil ist auf deiner nächsten Burger-Party nicht nur der absolute Hingucker sondern auch der beliebteste Reinbeißer. Herzhaft, süß, weich, knusprig und pikant in einem Biss. Manchmal sind es einfach die kleinen Dinge im Leben, die einen glücklich machen. Dieser Burger hat zumindest absolutes "Ich hätte gern noch einen"-Potential.

- 1 -

Chilischoten und Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Zucker, Salz, Sambal Oelek, Wasser und Reisessig in einer Pfanne zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 8 Minuten einköcheln lassen. Kartoffelstärke hinzugeben, verrühren und - zu einer marmeladenartigen Konsistenz - weitere 2 Minuten köcheln lassen .

- 2 -

Fleisch von den Hähnchenschenkeln lösen und zusammen mit Hähnchenbrust fein hacken. Ingwer schälen. Zusammen mit Frühlingszwiebel, Zitronengras, Gewürzgurken und Hälfte des Korianders fein hacken. Zitronenzeste abreiben und alles zusammen mit Soja Sauce vermischen.

- 3 -

Es ist Burger Time! Wie wär es denn mal mit etwas nicht Alltäglichem? Kein Cheese-, oder US Bacon Burger?! Knuspriges Hähnchen klingt doch klasse. Dafür machst du deine Geflügel-Patties und Chili Sauce natürlich selbst. Hähnchenbrust und Keulen mischst du asiatisch gewürzt mit Ingwer, Zitronengras und Soja Sauce. In Panko gewälzt und extra knusprig ausgebacken gesellen sich die

Öl zum Frittieren in einem großen Topf auf 175 °C temperieren. Backofen auf 80 °C vorheizen. Grill auf maximaler Hitze vorheizen.

- 4 -

Aus dem gehackten Hähnchenfleisch 2 Patties formen

## Crispy Chicken Burger

und in Panko wälzen. Patties vorsichtig in das heiße Fett geben und ca. 8 Minuten knusprig ausbacken. Patties auf Küchenkrepp abtropfen lassen und bis zum Anrichten im Ofen warmhalten.

- 5 -

Pak Choi Blätter abknicken, mit Öl einreiben und auf dem heißen Grill von allen Seiten ca. 5 Minuten grillen. Mit Chilisalز abschmecken.

- 6 -

Buns aufschneiden. Mayonnaise und Chilipulver mischen und auf beide Bun Hälften geben. Burger mit Pak Choi, Patty, Sweet Chili Sauce, Krupuk und restlichem Koriander toppen.

