

## Rezept

# Chicken Burger

Ein Rezept von Chicken Burger, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> große Hähnchenbrustfilets (ca. 500 g)	<b>1</b> Schalotte
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Semmelbrösel
<b>3 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1 TL</b> Tabascosauce
Salz	Pfeffer
<b>1/4</b> Eisbergsalat	<b>2</b> Gewürzgurken
<b>4 EL</b> Mayonnaise	<b>4</b> Hamburger-Brötchen
<b>1 EL</b> Pflanzenöl	<b>4 EL</b> Tomaten-Ketchup

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Filets mit Küchenpapier trockentupfen, in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen oder im Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern.
2. Die Schalotte schälen und fein hacken, mit Eigelb und Semmelbröseln zum Hähnchenhack geben. Mit 1 TL Senf, Tabasco, Salz und Pfeffer pikant würzen. Zu 4 Burgern formen und bis zum Braten kalt stellen.
3. Den Salat in Blätter teilen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Gurken in Scheiben schneiden. Die Mayonnaise mit dem restlichen Senf verrühren.
4. Eine Pfanne erhitzen. Die Brötchen halbieren, kurz darin rösten und herausnehmen. Das Öl darin erhitzen und die Hähnchen-Burger bei mittlerer Hitze pro Seite 3 Min. braten.
5. Die Brötchenunterteile mit Senf-Mayonnaise bestreichen. Salatstreifen darauf verteilen, Hähnchen-Burger darauf legen, mit Gurkenscheiben bedecken und mit Ketchup bestreichen. Die Brötchendeckel auflegen. Halb in Papierservietten wickeln und servieren.