


ZUTATEN
HÄHNCHEN:

2 Hähnchenbrustfilets
 150ml Dill-Gewürzgurken-Wasser
 100ml Buttermilch
 1 Ei
 60ml Milch
 150g Mehl
 1 EL Puderzucker
 1 TL Paprikapulver
 1 TL frischer Pfeffer
 2 TL Salz
 Prise Knoblauchsatz
 500ml Sonnenblumenöl

WEITERES:

4 Burgerbrötchen
 4 TL Butter
 4 Blätter Salat (hier: Lollo Bionda)
 Dill-Gewürzgurken
 Ketchup
 Mayonnaise

COPYCAT CHICK-FIL-A CHICKENBURGER

REZEPT FÜR: 4 STÜCK
 DAUER: 6 STUNDEN 30 MINUTEN

1. Für das Hähnchen die beiden Hähnchenbrustfilets mit einem Fleischhammer flach klopfen und einmal in der Mitte durchschneiden, sodass am Ende jeweils zwei Hähnchenteile entstehen. Gewürzgurkensatz mit Buttermilch verrühren und die vier Hähnchenbrustfilet-Teile hineinlegen. Im Kühlschrank optimalerweise 6 Stunden ziehen lassen (mindestens aber 4 Stunden)

2. Nach der Zieh-Zeit das Ei mit Milch in einer Schüssel zusammen rühren. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit Puderzucker, Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Knoblauchsatz verrühren. Nun die einzelnen Hähnchenteile panieren: Dazu das Hähnchen durch die Eimasse ziehen und anschließend im Mehl wälzen. Danach ein weiteres Mal durch das Ei ziehen und erneut mit Mehl bedecken. Mehl etwas andrücken und das Hähnchen Beiseite legen

3. Sonnenblumenöl in einem mittleren Topf heiß werden lassen. Das Öl ist heiß genug, wenn probeweise ein Holzstab hinein gehalten wird und dieser Blasen wirft. Nun jedes Stück panierte Hähnchenbrust nach und nach frittieren - jeweils 1-2 Minuten von jeder Seite. Anschließend gut auf einem mit Küchenrolle belegten Teller abtropfen lassen

4. Burgerbrötchen aufschneiden und braun toasten. Anschließend mit jeweils 1 TL Butter beschmieren, Mayo und Ketchup nach Belieben darauf verteilen und stapeln: Zunächst Salat, dann ein Stück Hähnchen und anschließend Gewürzgurken und die obere Brötchenhälfte. Guten Appetit!

