

Hähnchen-Burger alla McChicken classic

Für 2 Portionen:

Für das Chicken::

2 Hähnchenschenkel	200 ml Buttermilch	4 EL BBQ-Rub
200 g Mehl	Fett	

Für den Salat:

1/2 Kopf Eisbergsalat	2 Schalotten	2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl	1/2 TL Senf	1 TL Honig

Salz, Pfeffer

Für die Burger-Sauce:

5 EL Mayonnaise	1 TL Knoblauchpulver	1/2 TL Senfpulver
1 Prise Zucker	1 TL Essig	

Für die Burger:

2 weiche Burger Buns	2 EL weiche Butter	2 Scheiben Käse
4 Streifen Bacon	Chili-Marinade	

Am Vortag für das Chicken:

Hähnchenschenkel unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und auslösen. Dazu mit einem scharfen Messer von der Unterseite am Knochen entlang einschneiden und das Fleisch nach und nach komplett vom Knochen lösen. Haut abziehen.

Buttermilch mit der Hälfte des BBQ-Rubs verrühren und Hähnchenfleisch darin einlegen, sodass die Schenkel komplett mit Buttermilch bedeckt sind. Abdecken und mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen.

Am Burger-Tag für den Salat:

Schalotten schälen und fein würfeln. Zusammen mit Öl, Essig, Senf und Honig zu einer Vinaigrette verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eisbergsalat-Blätter ablösen und in Eiswasser legen.

Für die Burger-Sauce:

Alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren.

Fett zum Frittieren im Dutch Oven auf dem Seitenkochfeld auf 180 °C erhitzen. Temperatur mit einem BBQ-Thermometer kontrollieren.

Tipp:

Beim Frittieren mit Hilfe eines BBQ-Thermometers immer auf die optimale Temperatur achten, dabei das heiße Fett immer im Auge behalten und nie unbeobachtet auf dem Grill stehen lassen. Achte darauf, dass das heiße Fett nicht mit Wasser oder den Flammen der Gasbrenner in Kontakt kommt. Vor Fettspritzern mit einer hitzebeständigen Grillschürze und Grillhandschuhen schützen.

Restlichen BBQ-Rub für das Hähnchen mit Mehl mischen. Ein paar Tropfen der Buttermilch-Marinade in die Mehl-Mischung träufeln und dann Hähnchen rundherum darin wenden, sodass die Schenkel komplett ummantelt sind.

Panierte Hähnchenschenkel im heißen Fett goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Burger:

Bacon auf dem Grill knusprig auslassen. Burger Buns aufschneiden, Schnittflächen mit

Butter bestreichen und mit den Schnittflächen nach unten auf dem Grill bei geringer Hitze kurz anrösten.

Salat gründlich trockentupfen, in feine Streifen schneiden und mit der Vinaigrette vermengen.

Bun-Hälften auf den Schnittflächen großzügig mit Burger-Sauce bestreichen. Untere Hälften mit Bacon, frittiertem Chicken und Käse belegen. Salat darauf geben und mit oberen Bun-Hälften toppen.

Frederik Wußler am 17. Februar 2025