

Chicken-Burger mit Miso-Mayo

Für die Miso-Mayo:

4 EL Mayonnaise 2 TL helle Misopaste 1 Prise Salz

Für den Burger:

4 Hähnchenbrustfilets á 150 g 2 Prisen Salz 2 Prisen Pfeffer

2 Eier 100 g Weizenmehl 125 g Panko

200 ml neutrales Öl 4 Burger-Buns 8 Salatblätter

4 Essiggurken 4 EL Sweet-Chili-Sauce

Für die Miso-Mayo die Mayonnaise in einer kleinen Schüssel mit der Misopaste glatt rühren. Mit etwas Salz nach Belieben würzig abschmecken. Beiseitestellen.

Für die Burger die Hähnchenbrust unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, dann mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier in einem tiefen Teller mit je 1 Prise Salz und Pfeffer leicht verschlagen.

Mehl und Panko auf separaten flachen Tellern verteilen und ebenfalls mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch erst im Mehl wenden überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und in den Pankobröseln wälzen, bis es vollständig von der Panade bedeckt ist.

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und das panierte Hähnchenfleisch darin von beiden Seiten jeweils 4-5 Minuten goldbraun braten. Dabei immer wieder an der Pfanne rütteln, um die Hähnchenschnitzel auch auf der Oberseite immer wieder mit etwas Fett zu begießen.

In dieser Zeit die Burger-Buns toasten.

Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Blätter auf Größe der Burger-Buns zurechtzupfen.

Die Essiggurken der Länge nach in Scheiben schneiden.

Die Hähnchenbrustfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann rundherum mit Sweet-Chili-Sauce einpinseln. Die Innenseiten der Burger-Buns mit Miso-Mayo bestreichen. Die Unterseiten mit Salat, Essiggurke und Hähnchenbrust belegen. Die Oberseite der Buns auflegen und sofort hineinbeißen!

Frank Rosin am 22. Mai 2025