

Hauptgericht

Crispy Chicken Burger mit Honey Bacon und Sweet Mustard Soße

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet
200 g Panko
50 g Mehl
4 St. Eier
Salz
Pfeffer
Curry
200 g Speck
130 g Honig
2 St. Knoblauchzehen
Thymian
8 Scheiben Cheddar
2 St. Tomaten
100 g Dijonsenf
4 St. Essiggurke
2 TL Apfelessig
1 St. Romanasalat-Herzen
20 St. Brioche Burger Buns, mittelgroß

Zubereitung:

Crispy Chicken:Die Hähnchenbrust in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Curry würzen.Jetzt eine Panierstation aufbauen.In eine Schüssel das Mehl geben. In die nächste Schüssel die 4 Eier geben und verquirlen. In die nächste Schüssel das Panko Paniermehl.Nun das Hähnchen in Mehl wälzen, dann in Ei und zum Schluss in Panko.Jetzt in einer Pfanne mit Öl ausbacken.**Honey Bacon:**Den Bacon auf ein Backblech legen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und darauflegen. Ebenso den Thymian. Nun den Honig auf den Bacon gießen (nicht zu viel).Im Backofen bei 160 Grad ca. 10 min backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.**Sweet Mustard Soße:**Alle Zutaten in einen Mixer geben, mixen und abschmecken.Zum Schluss:Das Hähnchen auf ein Backblech legen, den Käse darauf verteilen und bei 180 Grad in den Ofen schieben, bis der Käse verläuft.Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Essiggurken der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Den Romana Salat vom Strunk befreien.Die Burger Buns mit Sweet Mustard Soße bestreichen und mit Salatblättern, Tomate und Essiggurke belegen. Danach Bacon und Hähnchen darauflegen und fertig ist der Burger.