

Hallo,

heute präsentieren wir euch unsere Version eines Crispy-Chicken-Burgers! Das Ergebnis wird euch aus den Socken hauen! Wir nehmen dazu Hähnchenfleisch aus den Schenkeln, denn das Fleisch wird nicht so schnell trocken wie z.B. Hähnchenfilet und wir wollen natürlich ein schön saftiges Stück Hähnchen auf unserem Burger. Das Fleisch vom Schenkel ist etwas fettiger und bleibt deshalb beim Garen länger saftig. Wenn ihr die Schenkel nicht selber entbeinen wollt, dann könnt ihr das auch vorab bei eurem Metzger bestellen.

Zutaten für 4 Burger:

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 Becher Buttermilch
- 200g Mehl
- 1x Gewürzmischung für Hähnchen (am besten unser Crazy Chicken (3))
- 4 Burger Buns
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Mayonnaise:

- 2 Eigelb
- 2ml Pflanzenöl
- 1 FL Senf
- 1 TL Worcestersauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer

Mayo selber machen, worauf muss ich achten!?

Da selbstgemachte Mayonnaise mit rohen Eiern gemacht wird, muss hier natürlich auf Frische geachtet werden! Wichtig ist, man sollte ein wenig Zeit und Ausdauer mitbringen, wenn man es mit dem Schneebesen macht, denn es dauert, bis das Eigelb mit dem Öl emulgiert. A und O ist, das Pflanzenöl nur in ganz kleinen Schritten hinzuzugeben. Dies gilt übrigens auch für diejenigen, die die Mayonnaise mit einem Stabmixer oder Handrührer mit Schneebesen-Aufsatz machen wollen.

Wir beginnen mit der Mayo. Es werden alle Zutaten bis auf das Pflanzenöl und der Creme Fraiche in eine Rührschüssel gegeben und verrührt.



Nun gibt man unter ständigem Rühren in ganz kleinen Mengen das Pflanzenöl hinzu, bis die Mayonaise eine cremige und leicht feste Konsistenz bekommt. Danach hebst du den Creme Fraiche unter. So hat man in wenigen Minuten eine Mayo gemacht, die völlig frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern ist. Diese Mayonnaise ist durch das rohe Ei natürlich nicht so lange haltbar und sollte im Idealfall auch direkt gegessen werden.



Danach kümmern wir uns um das Entbeinen der Hähnchenschenkel. Hierzu entfernen wir zu Beginn die Haut und schneiden dann von unten in den Hüftknochen. Von dort kann man dann bis zum Knie runterschneiden, ehe man mit dem Messer den Knorpel an der Kniescheibe durchtrennt. Der Rest geht dann ganz einfach.

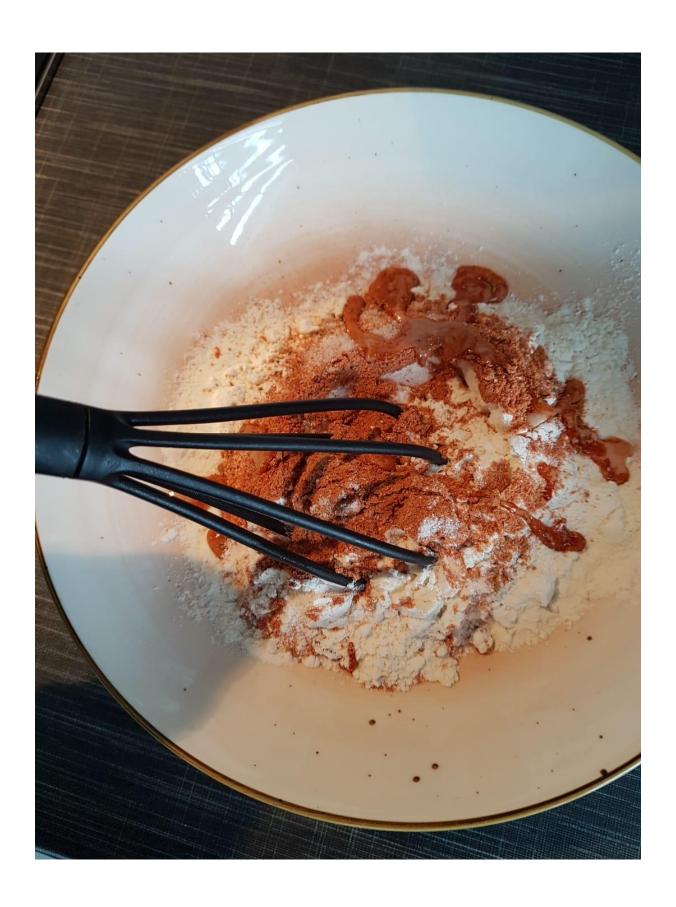
Wer nun die Knochen, an dem auch noch restliches Fleisch hängt, nicht einfach weg werfen will, der kann die Beine einfach mit Wasser in einen Topf werfen und daraus eine herrliche Suppe kochen. Erst werden die Knochen ca. 20 Minuten in Wasser gekocht und danach kann das restliche Fleisch vom Knochen ganz einfach getrennt

werden. Nun noch mit etwas Möhren, Erbsen, Blumenkohl und ein paar Suppennudeln kochen und fertig ist die leckere Hühnersuppe.

Aber zurück zu unserem Crispy-Chicken-Burger. Die nun entbeiten Fleischstücke gebt ihr mit der Buttermilch und der Gewürzmischung in eine Schüssel und lasst das Ganze 10 Minuten ziehen.



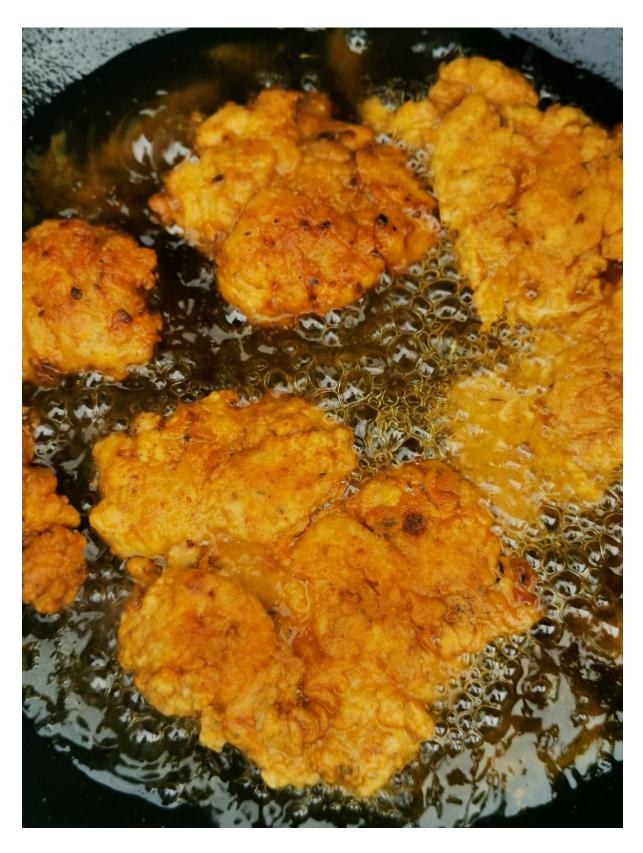
In der Zwischenzeit bereitet ihr einen Teller mit Mehl vor und auch da gebt ihr Gewürzmischung und etwas von der Buttermilch-Marinade hinzu und verrührt alles.



Nun wendet ihr die Fleischstücke in Mehl von beiden Seiten gebt es noch mal ein bisschen in Buttermilch und danach wird es noch mal in Mehl gewälzt. Der zweite Vorgang macht das Fleisch hinterher so richtig "Crispy"



Nun heizt ihr euren Grill auf 180 Grad vor und gebt Pflanzenöl in eine Pfanne, Wok oder Dutch Ofen, worin ihr das Fleisch fritieren wollt. Es reicht so viel Öl, so dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Wenn das Öl eine Temperatur von 180 Grad erreicht hat, könnt ihr das Fleisch dazu geben und pro Seite drei Minuten lang fritieren.



Jetzt geht es auch schon an das Belegen der Burger. Hier halten wir es recht einfach. Ihr gebt Mayo auf beide Bun-Seiten und darauf legt ihr noch etwas Eisbergsalat und fertig ist der Crispy-Chicken-Burger. Ihr werdet den Geschmack lieben!!!



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook "liked" oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.





www.bergische-grillakademie.de