



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger Hähnchenschnitzel – Toastburger



Einkaufsliste:

Hähnchenbrust, Bio, 1
Toastscheiben, 2
Salatblatt, 1
Thymian, 4 Stängel
Zitrone, Bio, 1
Mayonnaise, 1 EL
griech. Sahnejoghurt, 1 EL
Salatgurke, ca. 5 cm
Ei, 1
Mehl, 2 EL
Sahne, 1 EL
Pankomehl, 5 EL
Rapsöl
Salz
Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole Burger Hähnchenschnitzel

| | | |
|--|---|--|
| |  einfach |  preiswert |
| |  warm servieren | |
| | |  |

Vorbereitung:

- Hähnchenbrust gut waschen, Fett und Sehne entfernen,
- in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden,
- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Thymianblättchen entgegengesetzt abstreifen,
- Zitronenschale abreiben, Saft auspressen,
- Salatgurke incl. Schale mit einer Reibe grob raspeln und über einem Sieb abtropfen lassen,
- Mayo, Joghurt und die Hälfte der Gurkenspäne vermischen,
- mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken,
- restliche Gurkenspäne mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer vermischen



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Zubereitung:

- Hähnchenfilets panieren: Filets in Mehl wenden, abklopfen, Ei und Sahne verquirlen, salzen und pfeffern, Filets mehrfach darin durchziehen, in Pankomehl mehrmals wenden, leicht andrücken, in einer beschichteten Pfanne mit reichlich Öl goldbraun braten, auf Küchenkrepp entfetten,
- Weißbrotscheiben toasten
- **Burger Hähnchenschnitzel“ zusammenbauen: siehe Bild**
die untere Toastscheibe dick mit der Mayo-Joghurt-Creme bestreichen, darauf das Salatblatt legen, mit Thymianblättchen bestreuen, darauf je nach Größe 2 – 3 panierte Hähnchenfilets legen diese mit den restlichen Gurkenspänen belegen, die zweite Toastscheibe darauf platzieren, ggf. mit Bambusspießen fixieren und warm servieren

Tipps:

- Wenn ihr die Mayonnaise lieber selber herstellen wollt, findet ihr bei uns die Anleitung bei den Rezepten „Krabbencocktail“ und „Garnelensalat“. Schmeckt sehr lecker, der etwas größere Aufwand lohnt auf alle Fälle, wenn ihr mehrere
- „Burger Hähnchenschnitzel“ herstellt.
- Falls ihr das japanische Pankomehl nicht zur Verfügung habt (Asialaden), könnt ihr wie beim Wiener Schnitzel auch Paniermehl vom Bäcker nehmen.
- **Dazu passt:**
- ein Grauburgunder aus der Pfalz.