



Nashville Hot Chicken Sandwich/Burger

Zutaten

(Für 2 Burger)

- 2 Brioche-Brötchen
- 2 Hähnchenbrustfilet
- 2 EL Butter
- Gewürzgurken

Kale Slaw:

- 4 EL Mayonnaise
- 3 EL Buttermilch
- 1/2 Spitzkohl
- 1 Karotte
- Salz & Pfeffer

Marinade:

- 0,5 l Buttermilch (3 EL davon für den Kale Slaw)
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Chayennepfeffer
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 3 EL Gurkenwasser
- 1 EL Salz
- 1/2 EL Pfeffer
- 1 Ei

- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Speisestärke
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1/2 EL Salz

Würzöl:

- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Butter
- 2 EL Honig
- 1 EL Chiliflocken
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Chayennepfeffer
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelgranulat
- 1 EL Salz
- 1/2 EL Pfeffer
- 6-8 EL heißes Öl



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner





Zubereitung

1. **Kale Slaw (kann am Vortag vorbereitet werden):** 3 EL Buttermilch und 4 EL Mayonnaise in eine Schale geben. Spitzkohl und Karotte mit einer Reibe zerkleinern und in die Mayo-Buttermilch-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.
2. **Hähnchen marinieren:** Restliche Buttermilch, 1 EL Paprikapulver, 1 EL Cayenne-pfeffer, 1 EL Knoblauchpulver, 1 EL Zwiebelgranulat, 3 EL Gurkenwasser, 1 EL Salz, 1/2 EL Pfeffer und das Ei in einer Schale vermengen. Die Hähnchenbrustfilets darin einlegen und kurz zur Seite stellen, damit es ziehen kann.
3. **Würzöl:** Viel Öl in einer Pfanne erhitzen (um das Hähnchen im nächsten Schritt darin zu frittieren). 1 EL Zucker, 1 EL Butter, 2 EL Honig, 1 EL Chiliflocken, 1 EL Paprika-pulver, 1 EL Cayenne-pfeffer, 1 EL Knoblauchpulver, 1 EL Zwiebelgranulat, 1 EL Salz, 1/2 EL Pfeffer und 6-8 EL heißes Öl in einer Schale vermengen.
4. **Hähnchen panieren und frittieren:** Mehl, Speisestärke, 1 EL Paprikapulver, 1 EL Knoblauchpulver und 1/2 EL Salz in einem tiefen Teller vermengen. Das Hühnchen aus der Buttermilchmischung nehmen und darin wenden. Danach erneut in Buttermilch und Mehlmischung panieren. Nun kann es in das heiße Fett gegeben und frittiert werden, bis es goldbraun wird. Danach aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.
5. Derweil die Brioche-Brötchen mit Butter in einer Pfanne anrösten. Das frittierte Hähnchen mit reichlich Würzöl bestreichen. Das Brioche Brötchen mit Kale Slaw, Hähnchen und geschnittenen Gewürzgurken belegen.
6. Heiß servieren und genießen. Guten Appetit!

