

Crispy Chicken Burger mit Apfelchutney aus dem Airfryer

Arbeitszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.:

Fett	26 g
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	54 g
Brennwert	665 kcal / 2.740 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

Apfel-Chutney:

1 Zwiebel
300 g Äpfel
½ EL Butaris Butterschmalz
½ TL Ras El-Hanout
1 TL flüssiger Honig
2 EL Weißweinessig
2 EL Wasser
½ TL getrockneter Thymian
Salz
Pfeffer

Crispy-Chicken-Burger:

500 g Hähnchenbrustfilet
80 g ungezuckerte Cornflakes
30 g Mehl
1 Ei (Größe M)
Salz
Pfeffer
½ TL granulierter Knoblauch
1 ½ EL Butaris Butterschmalz
2 rote Zwiebeln
1 TL flüssiger Honig
50 g Feldsalat
4 Burgerbrötchen
100 g Ziegenfrischkäse



Zubereitung:

Schritt 1/5

Für das Apfel-Chutney Zwiebel schälen und fein würfeln. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Butaris Butterschmalz und Ras el-Hanout in einem Topf erhitzen. Honig zugeben und leicht karamellisieren lassen. Äpfel, Essig, Wasser und Thymian in den Topf geben und unter Rühren ca. 15 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2/5

Für den Crispy-Chicken-Burger Hähnchenbrustfilet nach Bedarf in mundgerechte Stücke schneiden. Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Drei Schüsseln zum Panieren bereitstellen: In die erste Schüssel Mehl, in die zweite Ei mit Salz, Pfeffer und granuliertem Knoblauch verquirlen und in die letzte Schüssel zerkleinerte Cornflakes geben. Butaris Butterschmalz in einem Topf schmelzen.

Schritt 3/5

Hähnchen nacheinander in Mehl, Ei und Cornflakes wenden, mit $\frac{2}{3}$ des geschmolzenen Butaris Butterschmalz bestreichen und im Airfryer bei 180 °C für ca. 15–20 Minuten knusprig backen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Schritt 4/5

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Restliches Butaris Butterschmalz im Topf erhitzen, Zwiebelringe darin anbraten. Honig zugeben und für ca. 5–10 Minuten karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Burgerbrötchen kurz im Airfryer erwärmen.

Schritt 5/5

Brötchenunterseite mit Ziegenfrischkäse bestreichen, mit Feldsalat belegen, Apfel-Chutney darauf verteilen und knusprige Hähnchenbrustfilets darauflegen. Crispy-Chicken-Burger mit karamellisierten Zwiebeln toppen, obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.