

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Crispy Chicken Burger

nach einem Rezept von Daniel Rachbauer– Küchenchef in seiner Kochschule, Daniels Chefs Table , Seeham

<https://danielschefstable.at/>

Zutaten

Burger Bun (Burgerbrot):

500g Mehl

45g Butter

2 Eier

300g Milch

50g Wasser

12g Salz

20g Zucker

25g Hefe

Sesam zum Bestreuen

Oder beim Bäcker deines Vertrauens bestellen 😊

Burger Patty (Burgerleibchen)

500g Hendl Fleisch (Filet oder ausgelöstes Hühnerkeulenfleisch Fleisch)

150g Pankomehl

150g Joghurt

Salz

Pfeffer

Paprikapulver (edelsüß)

Kürbis Chutney:

500g Hokkaidokürbis

100g Rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2EL Zucker

100ml Essig

200ml Wasser

2 Lorbeerblätter

Olivenöl zum Braten

Salz

Brise Pfeffer

Sour Cream Dip:

250g Mayonnaise

200g Sauerrahm

100g Creme Fraiche

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

50g Zwiebel
1cl Zitronensaft
Brise Knoblauch Granulat

Was du sonst noch brauchst

- Tomaten Scheiben
- Zwiebelringe
- Eisbergsalat/oder anderer grüner Salat Blätter oder in Streifen (Chiffonade)

Zubereitung

Burger Bun (Burgerbrot):

Hefe im Wasser auflösen. Butter vorsichtig schmelzen. Mehl, Eier, Milch, Salz, Butter und Zucker in der Küchenmaschine langsam kneten. Nach ca. 3 min. Knetzeit die Hefe einlaufen lassen und ca. noch einmal 4 min fertig kneten. Teig ca. 30 min zugedeckt rasten lassen, danach 10 gleich große Kugeln formen. Auf ein Backblech setzen und zugedeckt zwischen 30 und 45 min zur Gare stellen. Kurz vor dem Backen die Buns mit verrührten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen und ca. 25 min. Goldgelb backen.

Burger Patty (Burgerleibchen)

Die Hähnchenbrustfilets oder Ausgelöster Hühnerkeulenfleisch (aber auch gemischt) grob Faschieren. Anschließend in eine Hamburgerpresse (Frischhaltefolie) zu je 100-120g große Burger pressen und auf einem Backblech mit Backpapier geben und dann für 2-3h in die Gefriertruhe geben.

Pankomehl in eine Schüssel geben. (Pankomehl wird aus entrindetem Weißbrot hergestellt. Es ist gröber und heller als das übliche Paniermehl (wird von einer Maschine in Flocken gerissen). Panaden mit Panko sind lockerer und luftiger. Mit Panko panierte Speisen bekommen nach dem Frittieren oder Braten eine knusprige Schicht)

Joghurt mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und in eine weitere Schüssel geben

Die Angefrorenen Pattys aus dem Tiefkühler holen und zuerst im Joghurt wälzen und dann im Pankomehl wälzen und wieder in den Tiefkühler geben oder sofort nach dem Panieren im heißen Fett herausbraten.

Tomate in Scheiben, Zwiebel in Ringe schneiden. Salat waschen.

Burger-Brötchen aufschneiden, mit Kürbis Chutney am Boden bestreichen und den Deckel mit Sour Cream bestreichen Eisberg Salat, Burger Patty, Tomatenscheibe, Zwiebelringe belegen.

Und fertig ist unser Crispy Chicken Burger

Tipp: frisch verarbeitetes Hühnerfleisch (am besten BIO und oder vom Bauern) lässt bei der Verarbeitung wesentlich weniger Wasser als Konventionelles Fleisch.

Bei Gefrorenen Hühnerfleisch empfiehlt es sich nach dem Faschieren ggf.

Semmelbrösel unterzumengen, um genug Bindung zu erhalten.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Kürbis Chutney:

Kürbis waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Das Kürbisfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Öl in einem Topf erwärmen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin farblos anbraten. Kürbis dazugeben und mitbraten. Danach den Zucker darüberstreuen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen.

Essig, Wasser und Lorbeer dazugeben und alles für ca. 10-15 Minuten weich köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Das heiße Kürbischutney in sterile Einweckgläser füllen.

Sour Cream Dip:

Für diesen köstlichen Dip die Zwiebeln sowie Knoblauch schälen und fein hacken. Danach Zwiebel zusammen mit einem Spritzer Zitronensaft und dem Essig in einer Schüssel gut verrühren.

Anschließend die Mayonnaise, den Sauerrahm und auch das Creme fraiche einrühren.

Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und dem Knoblauch unterrühren