Ölz Brioche Burger Brötle – Cornflakes Chicken Burger mit Sour Cream und Salat

Knusprig, saftig und schnell gemacht: ideal für den Sommer



Zutaten
4 Stück Ölz Brioche Burger Brötle
2 Hähnchenbrustfilets (je ca. 150–200 g)
2 EL Mehl
1 Ei
ca. 50 g Cornflakes (ungesüßt), grob zerdrückt
Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)
Öl zum Ausbacken
Frischer grüner Salat
Optional: rote Zwiebeln

Für die Sour Cream:
150 g Sauerrahm
1 EL Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, fein gerieben
Salz & Pfeffer

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit
35 min

1. Sour Cream vorbereiten
Sauerrahm, Mayonnaise und geriebenen Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Danach kaltstellen.

2. Hähnchen panieren
Hähnchenbrustfilets längs halbieren (für flachere Stücke). Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den zerdrückten Cornflakes wenden.

3. Chicken ausbacken
Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Hähnchenteile bei mittlerer Hitze goldbraun braten (je Seite ca. 3–4 Min.), anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Optional kannst du das Hähnchen auch in der Heißluftfritteuse backen.

4. Burger zusammenstellen
Ölz Brioche Burger Brötle aufschneiden und optional kurz in der Pfanne oder im Airfryer toasten. Unterseite mit Sour Cream bestreichen, mit Salat, roten Zwiebeln, Chicken belegen. Oberseite ebenfalls mit Sour Cream bestreichen und aufsetzen.