Ölz Maxi Burger Brötle mit knusprigem Hähnchen & frischem Coleslaw

Saftig, knusprig & herrlich frisch belegt – Burgergenuss im XL-Format.

Zutaten
2 Ölz Maxi Burger Brötle
2 Hähnchenbrustfilets
50 g Mehl
1 Ei
80 g Semmelbrösel oder Panko
½ TL Paprikapulver
Öl zum Ausbacken
2 Blätter grüner Salat
2 EL Mayonnaise oder Burgersauce
100 g Weißkraut
50 g Rotkraut
1 kleine Karotte
2 EL Joghurt oder Mayonnaise
1 TL Apfelessig
Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit
20 min

1. Coleslaw vorbereiten:
Weißkraut und Rotkraut fein hobeln, Karotte raspeln. Mit Joghurt oder Mayonnaise, Essig, Salz und Pfeffer vermengen und kurz ziehen lassen.

2. Patty zubereiten:
Hähnchenbrust leicht flach klopfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Erst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in Semmelbröseln oder Panko panieren. In heißem Öl bei mittlerer Hitze ca. 4–5 Minuten pro Seite goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Brötle vorbereiten:
Ölz Maxi Burger Brötle halbieren und nach Wunsch kurz antoasten.

4. Burger zusammenbauen:
Untere Hälfte mit Sauce bestreichen, Patty darauflegen und großzügig Coleslaw sowie Salat darauf verteilen. Deckel aufsetzen und servieren.