# Chickenburger

Schnelles Hauptgericht, das nicht nur bei Kindern beliebt ist. Ein leckeres Rezept für einen frischen Chickenburger kann so schnell keiner toppen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Hühnerbrüste |
| 2 Stk. | Hamburgerbrötchen |
| 1 EL | Semmelbrösel |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 EL | Petersilie |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 4 Scheiben | Speck |
| 2 Scheiben | Tomaten |
| 2 Blätter | Eisbergsalat |
| 2 EL | Mayonnaise |
| 1 EL | Sonnenblumenöl |

## Zubereitung

1. Ein frischer Chickenburger ist auch ein Renner bei jedem Kindergeburtstag. Die Hähnchenbrust durch den Fleischwolf drehen oder ganz fein hacken. Die Petersilie gründlich waschen und ebenso fein hacken. Beides zusammen in eine Schüssel geben, mit dem Ei und den Semmelbrösel gut durchmischen. Die Masse nun mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne Öl erhitzen und mit feuchten Händen aus der Fleischmasse Laibchen formen. Diese von beiden Seiten anbraten, dann herausnehmen und in Alufolie wickeln. Bis zum Servieren die Hähnchenpflanzerl im Backofen warm stellen.

2. Im noch heißen Fett Speckscheiben knusprig braten. Die Brötchen halbieren und die jeweilige

Schnittfläche auf dem Toaster rösten. Nun den Burger auf der Unterseite mit dem Chicken belegen, den knusprigen Speck und die Tomaten oben auf. Danach den Salat im ganzen Blatt drauflegen und mit Mayonnaise abschließen. Das Brötchenoberteil aufsetzen, leicht andrücken und sofort servieren.

## Tipp

Den Chickenburger kann man auch abwandeln, in dem man nicht nur Mayonnaise, sondern auch noch Ketchup und Röstzwiebel oben auf gibt. Wer mal keine Hamburgerbrötchen zur Hand hat, kann auch auf Toastscheiben ausweichen.