Hähnchen-Cheeseburger

Besser als von jeder Fastfood-Kette: Hähnchen-Cheeseburger mit vielen Gewürzen und frischen Kräutern. Ein Rezept ohne fette Mayonnaise, dafür mit leichtem Sauerrahm.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

750 g	Hühnerfleisch (püriert)
3 Stk.	Hamburgerbrötchen
1 EL	Öl
30 g	Butter
90 g	Käse (Cheddar)
1 TL	Chili (gehackt)
8 TL	Chilisauce (zum Garnieren)
6 Stk.	Essiggurken (zum Garnieren)
60 g	Semmelbrösel
2 EL	Zitronenthymian
1 Stk.	Zwiebel (feingehackt)
1 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
1 TL	Paprikagewürz
1 Prise	Pfeffer
6 Blätter	Salat (zum Garnieren)
1 Prise	Salz
90 g	Sauerrahm
250 ml	Sauerrahm (zum Garnieren)
2 Stk.	Tomaten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Hähnchen-Cheeseburger** zunächst eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin goldbraun rösten, auf Küchenkrepp zum Abtropfen legen. Einige Minuten abkühlen lassen, dann in eine große Schüssel geben.

2. Folgende weitere Zutaten zufügen: Gehacktes Chili, Paprikagewürz, Semmelbrösel, Zitronenthymian (bzw. Schnittlauch), Sauerrahm, püriertes Fleisch, Salz sowie frisch gemahlenen Pfeffer. Alles mit den Händen gründlich zu einem Teig verkneten.

3. Den Teig in Stücke gleicher Größe aufteilen, zu Frikadellen formen. Den Cheddarkäse ebenfalls in Stücke derselben Größe schneiden und mittig in die Frikadellen eindrücken. Frikadellen wieder nachformen.

4. Das Öl und die Butter in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur heiß werden lassen. Den gepressten Knoblauch zufügen. Sobald das Gemisch aufschäumt, die Frikadellen in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender vorsichtig andrücken. Von jeder Seite zirka 2 bis 3 Minuten goldbraun braten, bis der Käse geschmolzen ist.

5. Die Brötchen aufschneiden, toasten oder rösten. Nach Belieben Butter aufstreichen. Jedes Brötchen mit Tomatenscheiben und Salatblättern belegen. Darauf eine Frikadelle setzen, Sauerrahm und Essiggurken darüber geben, mit Chilisacue abschließen. Zweite Brötchenhälfte aufsetzen.

Tipp

Die Hähnchen-Cheeseburger sind das Highlight auf jeder Kinderparty. Dazu schmecken Pommes Frites oder Salate.