# Crispy Chicken Burger

**Schnell, einfach, lecker! Köstliche Burger sind immer der Hit und wenn`s mal schnell gehen muss, kommen fertige Burgerbrötchen gerade recht! Aber auch mit selbstgemachten Brötchen schmecken die Burger mit der Crispy-Chicken-Füllung grandios!**

**glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und eifrei siehe Tipp am Rezeptende**

Für 4 Stück

4 kleine Hähnchenbrustfilets
Salz
Pfeffer
Paprika
1 Ei, verquirlt
3 EL Reisflakes von z.B. Spielberger ODER andere glutenfreie Cornflakes
1,5 EL glutenfreies Paniermehl (ggf. laktosefrei)
Speiseöl zum Ausbacken
4 Blatt Salat
2 Packungen Burgerbrötchen von z.B. Schnitzer*

<u>Für das Dressing:</u>
100g Schmand (ggf. laktosefrei) oder Sauerrahm
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
Pfeffer

auf Wunsch: etwas durchgedrückten Knoblauch

1. Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und vorsichtig mit dem Fleischklopfer nicht zu flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
2. Reisflakes in einen Teller geben und mit den Händen etwas zerbröseln, Paniermehl untermischen. Hähnchenfilet in Ei wenden, dann in der Reisflakes-Paniermehl-Mischung und dabei gut andrücken. Im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.
3. Unterdessen die Brötchen teilen und im Toaster aufbacken. Salat waschen.
4. Alle Zutaten für das Dressing verrühren.
5. Die Burger fertigstellen. Auf jeden Burger ein Blatt Salat, ein Hähnchenschnitzel und etwas Dressing geben.

**Tipp:** Auf Wunsch können die Burger noch mit Frühlingszwiebeln, Käse, Tomaten oder kross gebratenem Speck verfeinert werden.

***Wer die Burgerbrötchen selbst herstellen möchte, HIER geht`s zum Rezept:**

**Milchfrei – Tipp:** Für das Dressing einen Sauerrahmersatz auf Sojabasis einsetzen, erhältlich im Bioladen oder Refomhaus. Beim Paniermehl auf Milchbestandteile achten.

**Eifrei – Tipp:** Angerührtes Ei-Ersatzpulver anstatt Ei verwenden.

**Der Beitrag enthält unbezahlte und unaufgeforderte Werbung**

rezepte-glutenfrei.de