



# Spicy Chicken-Nuggets-Burger

**Zubereitungszeit:** 780 Minuten inkl. Ruhezeit über Nacht!  
**Grundmenge:** 6 Personen

## Zutaten Fleischmarinade:

- 360 ml Buttermilch
- 0,25 TL Pfeffer
- 0,25 TL Knoblauchgranulat
- 0,5 TL Salz

## Zutaten Fleischpanade:

- 4 Naan-Fladen
- Öl zum Braten
- Zitruspresse
- 225 g Weizenmehl Type 550
- 1,5 TL Backpulver
- 1,5 TL Salz
- 1,5 TL Pfeffer
- 0,75 TL Knoblauchgranulat
- 1,5 TL Thymian, gerebelt
- 1,5 TL Paprikapulver, edelsüß
- Chilliflocken

## Restliche Zutaten:

- 600 g Hähnchenbrustfilets
- 6 Burger-Buns
- 6 Scheiben Gouda
- 1 Zwiebel, rot
- Jalapenos, in Ringen
- Coleslaw
- Burgersoße

## Sonstiges:

- Pflanzenfett zum frittieren (ca. 500 - 750 g)

## Zubereitung:

1. Am Vortag das Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zutaten für die Marinade mischen und Fleisch über Nacht darin einlegen



2. Am Folgetag die Zutaten für die Panade mischen und in einen tiefen Teller oder Schüssel geben
3. Fleisch aus der Marinade in die Panade legen und von allen Seiten darin wälzen
4. Backofen auf 60°C Umluft vorheizen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden
5. Fett in einem kleinen Topf erhitzen und das Fleisch nach und nach darin knusprig ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und zum Warmhalten in den Ofen geben
6. Burger-Buns aufschneiden und Schnittfläche kurz anrösten
7. Fleisch mit Buns, Käse, Zwiebelringen, Burgersoße, Jalapenos und Coleslaw servieren