



CHICKENBURGER MIT POMMES CHIPS UND NEKTARINE

Zutaten

4 Stk. Pouletbrustschnitzel
100 g Kartoffelchips, Nature
etwas Salz
1 Bund Thaibasilikum
100 g Sriracha-Mayo Sauce
2 Stk. Nektarine
4 Stk. Briochebun

Pouletschnitzel mit wenig Salz abschmecken.

Pommes Chips (nature) in kleine Stücke zerbröseln. Die Pouletschnitzel zu den Chipsbröseln geben und durch häufiges Wenden und Andrücken die Schnitzel panieren.

Die panierten Schnitzel auf den Grill geben und bei indirekter Hitze von 200 C° für ca. 10 Minuten garen.

Nebenbei die Briochebuns rösten und Sriracha-Mayonnaise (als Fertigprodukt von Flying Goose oder als Mix von Sriracha mit Mayonnaise) auf dem Brötchen verteilen. Das knusprige Schnitzel, Thaibasilikum auf das Brötchen geben und zuoberst die Nektarinen-Schnitze platzieren. Die Nektarine kann kalt, mit dem Bunsenbrenner abgeflämmt oder grilliert in den Burger gegeben werden.

Warum ein Briochebun? Die Süsse des Brötchens ergänzt das Aromenspiel von fruchtig und scharf perfekt.