



# Mc Chicken Classic



## ZUTATEN:

2 Brioche Buns  
300 g Hähnchenbrust  
3 EL Mayonaise  
1 TL Knoblauchpulver  
1 EI  
etwas Mehl  
etwas Paniermehl  
etwas Salz, Pfeffer, Paprika  
etwas Eisbergsalat  
etwas Öl

## ZUBEREITUNG:

Als erstes mischst Du die Mayonaise mit dem Knoblauchpulver und stellst diese beiseite. Ja, das ist die Original Mc Chicken Classic Sauce.

Nun hackst Du die Hähnchenbrust mit einem Messer klein und formst daraus 2 Patties die mit den restlichen Gewürzen im zerschlagenen Ei durch die Panierstraße gehen. Die panierten Patties werden nun in einer kleinen Pfanne mit reichlich Öl von jeder Seite für 2 bis 3 Minuten ausgebraten.

Die Brioche Buns werden kurz von den Innenseiten angegrillt und dann baust Du den Burger zusammen, indem Du auf die Bun - Innenflächen die Sauce gibst. nun legst Du das abgetropfte Pattie auf die Unterseite und verteilst noch etwas klein geschnittenen Eisbergsalat darauf.

Fertig ist der Mc Chicken Classic MG Style. Unser Mc Februar Burger.

hier gehts zum Video



Instagram

