

Hähnchen Paprika Burger



Es muss nicht immer ein Burger Patty aus Rindfleisch sein. Der Hähnchen Paprika Burger ist richtig Lecker und eine schlanke Alternative zum Klassiker aus Rinderhack.

Hähnchen Paprika Burger

Zutaten:

Burger Bans
Hähnchenbrust Filet
Rote Zwiebel
Rote Spitzpaprika
BBQ Burger Sauce nach eigener Wahl
2 Tl. Geräuchertes Paprika Pulver
Salz, Pfeffer
1 Tl. Zwiebel Pulver
Kleine Prise Zucker

Zubereitung:

Zuerst die Gewürze miteinander vermengen. Die Hähnchenbrust Waschen und Trocken Tupfen. Nun kann die Gewürzmischung auf die Hähnchenbrust verteilt werden. Das so Marinierte Geflügel bleibt für ca. 30 Minuten im Kühlschrank liegen.

Bevor das Filet Gegrillt wird, wird es noch mit Olivenöl eingerieben. Damit beim Grillen das Fleisch nicht am Rost haften bleibt.

Die Spitzpaprika und die Rote Zwiebel werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten. Die Zwiebel und Paprika leicht mit etwas Öl beträufeln und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Damit das Gemüse nicht durch den Grillrost fällt ist es gut, wenn man einen [gelochten Gemüse Grillkorb](#) auf den Grill stellt damit man die Zwiebel und den Spitzpaprika gut anrösten kann.

Die Burger Bans auch auf dem Grill etwas an Rösten. Bevor es an den Zusammenbau gehen kann muss die Hähnchenbrust noch in dünne Scheiben geschnitten werden.

Nun kann es endlich losgehen: Auf den unteren Teil des Burger Brötchens kommt etwas von der BBQ Burger Sauce. Darauf die in Scheiben geschnittene Hähnchenbrust. Nun kommen noch die Zwiebeln und der Paprika drauf. Zum Schluss kommt noch der Deckel drauf.

Weitere Leckere Burger Rezepte gibt es hier:

[Hawaii Burger](#)

[Schweinehaxen Burger](#)

[Cheeseburger mit Zwiebeln](#)

[Fischburger vom Salzstein](#)