



# Chicken Waffle Sandwich



## Zutaten

Menge	
100 g	Butter, Zimmertemperatur, plus etwas mehr zum Einfetten
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
5	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	Sahne
2 kleine	Hähnchenbrustfilets
5 EL	Semmelbrösel
200 ml	Crème fraîche
1 TL	Currypulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	unbehandelte Zitrone
2	Frühlingszwiebeln
	neutrales Öl zum Braten
1 EL	Butter zum Ausbacken der Waffeln
1 Handvoll	Rucola
4 EL	Ahornsirup

## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 4505 kJ, 1076 kcal, 99,5 g Kohlenhydrate, 23,0 g Eiweiß, 66,8 g Fett, 118 mg Cholesterin, 3,16 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

## Zubereitung

Ist es Zufall, dass die verrücktesten Food-Kombinationen immer aus den USA kommen? Vielleicht, aber dieses Fusion-Food schmeckt trotzdem einfach nur mega lecker. Man mag es kaum glauben aber die Kombination aus herzhaftem Chicken und süßer Waffel lässt einen glatt dahinschmelzen. Dazu passt Crème fraîche, Rucola und etwas süßer Ahornsirup wie die Faust aufs Auge. So einfach geht's:

### Step 1:

Für den Teig die zimmerwarme Butter, den Zucker und eine Prise Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen. Dann drei Eier nach und nach unter rühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne unter den Teig heben.

### Step 2:

Das Hähnchenbrustfilet kannst du nun schräg in dünne Scheiben schneiden. Dann salzen und pfeffern. Das restliche Mehl und die Semmelbrösel in jeweils eine Schale geben. Die zwei übrigen Eier in einer dritten Schale verquirlen, salzen und pfeffern.

### Step 3:

Nun wendest du das Hähnchen zuerst in Mehl, dann im Ei und dann in Semmelbröseln.

### Step 4:

Die Crème fraîche mit Currypulver, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb vermischen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

### Step 5:

Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen darin von beiden Seiten knusprig braten.

### Step 6:

Nebenbei kannst du schon das Waffeleisen vorheizen und leicht mit Butter einfetten. Nacheinander acht kleine, goldbraune Waffeln ausbacken.

### Step 7:

Nun die Creme auf eine Waffel klecksen, dann etwas Rucola darauf legen, mit einem Stück Hähnchen bedecken, mit einigen Frühlingszwiebeln toppen und mit einer zweiten Waffel zudecken. Das Ganze kannst du noch mit Ahornsirup beträufeln und mit Zahnstochern befestigen.