



Feiner Hähnchenburger mit Serranoschinken

dazu Rotkohlsalat mit Kapern und Ofenpommes



ca. 40min



2 Personen

Heute gibt es einen herrlichen Burger der Extraklasse. Das Geheimnis? Zwei Sorten Fleisch! Und zwar paniertes Hähnchenbrustfilet und herzhafter Bacon. Der Salat ist ebenfalls vielversprechend, denn der Rotkohl wird zunächst im Ofen gebacken und dann mit Zwiebeln, Karotten, Kapern, Dill und Schnittlauch spritzig-würzig vermengt. Natürlich dürfen die selbst gemachten Ofenpommes hier nicht fehlen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Rotkohl
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Packung Kapern
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Päckchen Maisstärke
- 1 Packung Serranoschinken
- 2 Bräuche-Burgerbrötchen ^{1,3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ⁷
- 4EL Mayonnaise ³
- 5EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer keinen Ofen mit Grillfunktion hat, verwendet einfach Ober-/Unterhitze. // Den übrigen Rotkohl für ein anderes Rezept aufbewahren.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



1. Rotkohl rösten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **½ des Rotkohls** in 4-5 Spalten schneiden, auf einem Backblech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und von beiden Seiten 5-8Min. rösten, bis die Kanten deutliche Röstspuren zeigen. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Die Ofentemperatur auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren.



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und mit dem **Paprikapulver** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** mit 1EL Mehl bestäuben. Die **Maisstärke** mit 4EL Mehl und 50ml Milch zu einem flüssigen **Teig** vermengen, bei Bedarf teelöffelweise Wasser zugeben. Eine mittelgroße Pfanne ca. 2cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Pommes backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und verteilen. Im Ofen in 25-30Min. goldbraun backen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1EL Zitronensaft**, **½EL Zitronenschale** und 4EL Mayonnaise zu einem **Dressing** verrühren.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** im **Teig** wenden und ggf. abtropfen lassen. Vorsichtig ins heiße Öl geben und von jeder Seite 2-3Min. goldbraun und gar braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Den **Serranoschinken** zum Anwärmen auf das **Fleisch** legen.



3. Slaw herstellen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Karotte** grob raspeln. Die **Kapern**, den **Dill** und den **Schnittlauch** fein hacken. Den Strunk entfernen und den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. Die **Zutaten** mit dem **Dressing** vermengen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit mehr **Zitronensaft und -schale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der Schnittseite nach oben 2-3Min. im Ofen aufbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die **Brötchen** großzügig mit dem **Rotkohlsalat** und dem **Fleisch** belegen. Die **Burger** mit den **Pommes** und dem **übrigen Rotkohlsalat** servieren.