



Bio-Hähnchen-Burger mit Serranoschinken

dazu Rotkohlsalat mit Kapern und Ofenpommes



ca. 40min



2 Portionen

Heute gibt es einen herrlichen Burger der Extraklasse. Das Geheimnis? Zwei Sorten Fleisch! Und zwar paniertes Bio-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 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Pck. Kapern
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Bio-Hähnchenbrustfilet
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Maisstärke
- 1 Pck. Serranoschinken
- 2 Burgerbrötchen ²

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ³
- 4EL Mayonnaise ¹
- 5EL Weizenmehl ²
- 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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



1. Rotkohl rösten

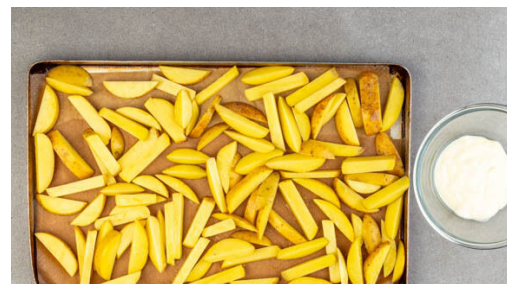
Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **½ des Rotkohls** in 4-5 Spalten schneiden, auf einem Backblech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz einreiben und von beiden Seiten 5-8Min. rösten, bis die Kanten deutliche Röstspuren zeigen. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Die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