



Saftiger Hähnchenburger mit Zwiebelchutney

dazu cremiger Karotten-Fenchel-Slaw



ca. 30min



2 Portionen

Es muss mal wieder ein Burger auf den Teller, etwas fancy soll es aber auch zugehen? Perfekt, denn wir haben uns bei unserer heutigen Version eines Chickenburgers nicht lumpen lassen. Saftig gebratene Hähnchenbrust wird zusammen mit einem köstlichen Pflaumen-Gewürz-Chutney mit karamellisierten Zwiebeln auf einem luftigen Burgerbrötchen angerichtet und von einem herrlich cremigen Karotten-Fenchel-Slaw begleitet. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Fenchelknolle
- 1 Karotte
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 rote Zwiebel
- 2 Burgerbrötchen ²
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Butter ³
- 2½EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- Küchenreibe

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 732kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 51.8g, Eiweiß 36.9g

1

1. Slaw herstellen

Den **Fenchel** längs halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden, dabei das **Fenchelgrün** für die Garnitur aufbewahren. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. 2EL Mayonnaise, 2TL Essig, 1TL Zucker und 1 kräftige Prise Salz verrühren, mit den **Karotten** und dem **Fenchel** vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen, zwischendurch gelegentlich umrühren.

2

2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und rundum mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in ca. 4Min. goldbraun und gar braten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt beiseitestellen, die Pfanne wird direkt weiterverwendet.

3

3. Zwiebeln karamellisieren

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in der Fleischpfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer bis niedriger Hitze unter ständigem Rühren ca. 10Min. braten, bis die **Zwiebeln** weich und braun sind. Falls die **Zwiebeln** zu dunkel werden oder austrocknen, esslöffelweise Wasser zugeben.

4

4. Brötchen toasten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer zweiten mittelgroßen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 1-2Min. anrösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Das **Chutney**, 1TL Butter und 1TL Essig unter die **Zwiebeln** rühren (siehe auch Schritt 6), dann das **Fleisch** zugeben und in der **Sauce** wenden. Mit Salz abschmecken.

5

5. Fertigstellen & servieren

Die **unteren Brötchenhälften** mit je 1TL Mayonnaise bestreichen und mit dem **Fleisch** und dem **Zwiebelchutney** belegen. Die **Burger** mit dem **Fenchel-Karotten-Slaw** anrichten und mit dem **Fenchelgrün** garniert servieren.

6

6. Scharfer Tipp

Falls du dich noch nach einer scharfen Note sehnst, kannst du einfach ein paar Chiliflocken in das Zwiebelchutney geben.

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

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**