MARLEY SPOON



Indischer Chicken-Chutney-Burger

mit würzigem Karottensalat

ca. 40min 4 Portionen

Der Burger ist mittlerweile ein (fast) weltumspannendes Konzept. Das finden wir großartig, denn so können wir nach Herzenslust neue Köstlichkeiten zwischen den Brötchenhälften parken. Was hältst du von lecker in Teig ausgebackenem, saftigem Hähnchenfleisch auf selbst gemachtem Tomatenchutney? Wir halten davon eine Menge. So auch von unserem Karottensalat mit Currynote, den wir dem Burger wärmstens an die Seite legen. Passt!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 1 Pck. Madras-Currypulver [2]
- 2 Karotten
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 4 Burgerbrötchen [1]

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Weizenmehl [1]
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe

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

Kochtipp
Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Tropfen Teig hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Senf** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 696kcal, Fett 33.9g, Kohlenhydrate 59.8g, Eiweiß 37.0g



1. Chutney köcheln

Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. braten. Die **Tomaten** zugeben, 100ml Wasser, 4EL Essig, 2EL Zucker und ½TL Salz unterrühren. Abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** zerfallen sind, ggf. mehr Wasser zugeben.



2. Salat zubereiten

¼ der Gewürzmischung mit 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig und je ½TL Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotten** mit dem **Dressing** vermengen und ziehen lassen.



3. Teig anrühren

Die **restliche Gewürzmischung** mit 1TL Salz und 6EL Mehl vermengen, 8EL Wasser zugeben und alles zu einem **Teig** verrühren.



4. Fleisch braten

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und stark erhitzen. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und im **Teig** wenden, sodass es von allen Seiten gut bedeckt ist. Das **Fleisch** im heißen Öl auf auf jeder Seite in 3–4Min. goldbraun braten oder bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer zweiten großen Pfanne ohne Zugabe von Fett auf beiden Seiten in 2–3Min. leicht knusprig anrösten. **Tipp:** Wer mag, kann auch einen Toaster verwenden. Die **Brötchen** mit dem **Chutney** bestreichen und mit dem **Fleisch** belegen. Die **Chicken-Chutney-Burger** mit dem **Karottensalat** servieren.



6. Die Mayo der Gewohnheit

Du findest, auf einen gestandenen Burger gehört auch Mayo? Und das passt auch wunderbar zu Indien und Chutney und Curry und überhaupt? Bitte, wir werden nicht intervenieren. Schließlich sind wir selbst große Mayo-Fans. Und wenn Mayo zu Ketchup passt, dann bestimmt auch zu Chutney. Insofern … indischer Burger weiß-rot. Gefällt uns.

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**