MARLEY SPOON



Indischer Chicken-Chutney-Burger

mit würzigem Karottensalat

ca. 30min 2 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

- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Madras-Currypulver [2]
- 1 Karotte
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 2 Burgerbrötchen [1]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Weizenmehl [1]
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- 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 704kcal, Fett 35.0g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 37.0g



1. Chutney köcheln

Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. braten. Die **Tomaten** zugeben, 50ml Wasser, 2EL Essig, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz unterrühren. Abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** zerfallen sind, ggf. mehr Wasser zugeben.



2. Salat zubereiten

½TL der Gewürzmischung mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotte** mit dem **Dressing** vermengen und ziehen lassen.



3. Teig anrühren

1½TL Gewürzmischung mit ½TL Salz und 3EL Mehl vermengen, 4EL Wasser zugeben und alles zu einem **Teig** verrühren.



4. Fleisch braten

Eine mittelgroße 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 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**