



Saftiger Chicken-Katsu-Burger

mit Tomatensalsa und Gemüse-Pommes



30-40min



2 Personen

Chicken katsu findet sich mittlerweile auf Speisekarten in der ganzen Welt - probiere diesen köstlichen Burger und du weißt, warum! Das zarte Hähnchenfleisch bleibt in der knusprigen Panko-Panade besonders saftig. Außerdem zwischen den Burgerbrötchen: ein leckerer, mit Sojasauce und Koriander verfeinerter Dip und eine frische Tomatensalsa. Dazu gibt es köstliche Pommes aus Karotten und Knollensellerie. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Knollensellerie ⁹
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 1 Tomate
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 2 Burgerbrötchen mit Sesam ^{1,7,11,13}

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 2EL Tomatenketchup
- 1-2EL Mayonnaise ³
- 1-2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Fleischklopfer
- Sparschäler
- Frischhaltefolie

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Sesamsamen (11), Lupinen (13). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

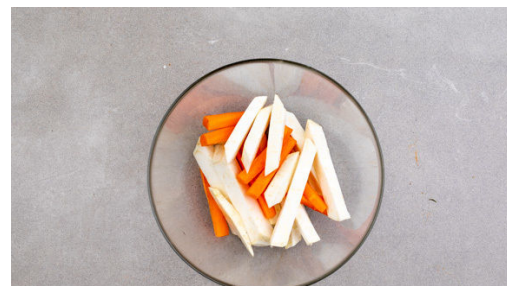
Nährwertangaben pro Portion

Energie 808kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 69.5g, Eiweiß 47.2g



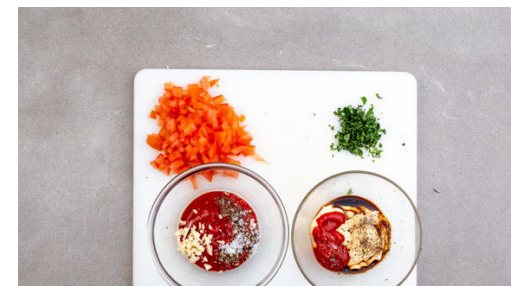
1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotte** und den **Knollensellerie** schälen und in ca. 1cm dicke, pommesartige Stifte schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



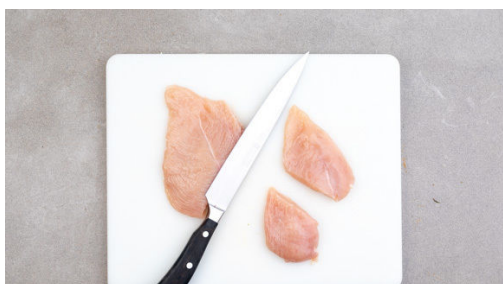
2. Pommes backen

Die **Karotten** und den **Sellerie** mit 1EL Pflanzenöl und Salz nach Geschmack vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 15Min. backen und nach dem Backen erneut mit etwas Salz würzen.



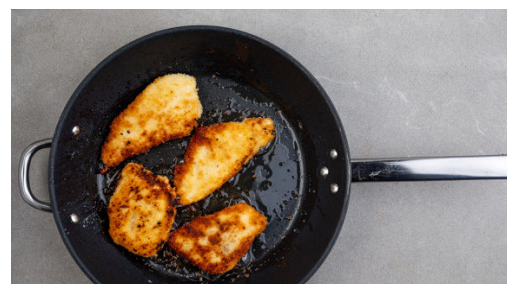
3. Saucen zubereiten

Die **Tomate** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit dem **Knoblauch** und 1EL Ketchup verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **1/2 der Sojasauce** mit 1-2EL Mayonnaise und 1EL Ketchup verrühren. Den **Koriander** untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in **4 gleich große Stücke** schneiden und zwischen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne zu flachen **Schnitzeln** klopfen. Auf einem tiefen Teller 1-2EL Mehl bereitstellen. 1 Ei in einem zweiten tiefen Teller verquirlen. Das **Panko-Paniermehl** auf einen dritten Teller geben.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und der Reihe nach leicht mehlieren, durch das Ei ziehen und zum Schluss im **Panko-Paniermehl** wenden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun ausbacken.



6. Burger fertigstellen

Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 3-4Min. im Ofen aufbacken. Die **Schnittflächen** mit etwas **Katsu-Mayonnaise** bestreichen und jeden **Burger** mit **2 Schnitzeln** und etwas **Tomatensalsa** belegen. Die **Katsu-Burger** mit den **Gemüse-Pommes**, der **restlichen Katsu-Mayonnaise** und ggf. der **restlichen Tomatensalsa** servieren.