

Chicken-Cheese-Burger

Ich mag Poulethackfleisch, weil es so weich ist. Man kann das Fleisch selbst durch den Fleischwolf drehen oder es bereits gehackt kaufen. Eine schnelle und saubere Verarbeitung ist wichtig. Nach jedem Arbeitsgang sind die Hände und auch die Gegenstände gründlich zu reinigen.

Zutaten für 4 Personen

500 g Poulethackfleisch
1 ½ TL Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL Thymianblätter
3 EL Paniermehl
2 EL Senf mild
4 schmale Stücke rezenten Gruyère
wenig Olivenöl zum Anbraten

Sauce:

40 g Ketchup
40 g Senf
40 g Barbecuesauce



Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, bis und mit Senf alle Zutaten dazugeben und von Hand alles gut vermengen.

8 gleichgrosse Portionen Hackfleisch zu einem flachen, runden Burger formen. Je ein Stück Käse auf 4 Burger verteilen, wobei der Käse nicht über den Rand des Fleisches hinausragen sollte, sonst läuft er beim Braten aus.

Je ein Burger ohne Käse auf einen mit Käse legen und den Rand um den Käse vorsichtig aber gut andrücken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Burger ca. 4 Minuten auf jeder Seite anbraten. Das Fleisch sollte überall gut durchgebraten sein und keine rohen Stellen mehr haben.

In der Zwischenzeit das Ketchup, den Senf und die Barbecuesauce miteinander vermengen.

Die Burger auf einen Teller anrichten, etwas Sauce darüber geben und mit einem frischen grünen Salat servieren.

Weintipp: Dazu passt ein angenehm gehaltvoller Spanier, ein leichter Südfranzose oder ein eleganter, mittelschwerer Bordeaux.

Aus unserem Sortiment:

Pago de Cirsus, Navarra

Mérida, Pago los Balancines, Ribera del Guadiana

Rasteau, Domaine de Soumade, Rhône

Château Bonnin Pichon, St. Emilion