



Oktoberfestburger

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Hähnchenhackfleisch
1 Möhre
1 Zwiebel
2 TL Senf
2 TL Worcestershiresauce
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
2 EL Sauerkraut
50 ml Apfelsaft
4 EL Mayonnaise
1 EL süßer Senf
4 Roggenbrötchen
1 Bund Radieschen
4 EL Röstzwiebeln
Schnittlauch



Nährwerte:

Pro Portion ca. 488 kcal, 24 g Fett, 36 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Oktoberfestburger

Zubereitung:

1. Zuerst Möhre und Zwiebel schälen und sehr klein schneiden.



2. Dann das Hähnchenhackfleisch mit Möhre, Zwiebel, Senf, Worcestersauce und Salz und Pfeffer verkneten.



3. Aus der Masse 4 Hähnchenhackfleisch-Patties formen und in dem Öl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



Oktoberfestburger

4. Dann Sauerkraut mit dem Apfelsaft aufkochen.



5. Und Mayonnaise mit dem süßen Senf verrühren.



6. Die Brötchen aufschneiden, die untere Seite mit der Senf-Mayo bestreichen, mit Radieschen und Sauerkraut belegen und mit dem Hähnchenhackfleisch-Patty toppen.



7. Zum Schluss den Oktoberfestburger anrichten und mit Röstzwiebeln und

WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Oktoberfestburger

Schnittlauch genießen. An Guadn! ☺



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de