WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Oktoberfestburger

Zubereitung:

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



2. Dann das Hähnchenhackfleisch mit Möhre, Zwiebel, Senf, Worchestersauce 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.



Oktoberfestburger

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 Schnittlauch genießen. An Guadn!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Oktoberfestburger



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-geflügel.de**