

Rösti-Chickenburger mit Knofi

Zutaten für 3 Burger:

- Salz
- Pfeffer
- 2 Tassen Röstzwiebeln
- 2 1/2 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Pfund (~500g – 3 Filets) Hähnchenbrust
- 6 Scheiben Schmelzkäse
- 2 Große Eier
- 3 Hamburgerbrötchen
- 4 Knoblauchzehen
- X ml Milch
- Gemüsebrühe (Pulver)
- 1/4 Bund Petersilie

Zubereitung:

Für das Fleisch die Röstzwiebeln mit 2 Esslöffel Mehl, Paprikapulver und einer Messerspitze Pfeffer vermischen. Hähnchenbrust salzen, kurz liegen lassen und durch das vermengte Ei ziehen, anschließend in der Röstzwiebelmischung wenden. Das ganze ca. 20 Minuten bei 400°F (~205°C) auf einem mit Backpapier belegten Backblech knusprig backen. Etwa 5 Minuten vor Ende das Fleisch wenden und pro Stück 2 Scheiben Käse auflegen.

Für die Soße die kalte Milch gut mit dem restlichen Mehl vermengen (Tipp: Eine wenig von der Milch zusammen dem Mehl in eine Tasse und mit einer Gabel verquirlen). Den Knoblauch in heißes Öl pressen und kurz anschwitzen lassen, dann mit der Mehl-Milch ablöschen. Kurz aufkochen und bei kleiner Flamme bis zur gewünschten Sämigkeit köcheln lassen. Zuletzt mit der Gemüsebrühe, etwas Pfeffer sowie der fein gehackten Petersilie abschmecken.

Wenn alles fertig ist das Burgerbrot leicht antoasten, die Soße auf beiden Seiten verteilen und mit dem Fleisch sowie beliebigen Zugaben wie Salat, Gurke o.Ä. belegen.

