

Rezept Chickenburger

Zutaten:

pro Person bei 1 oder 2 Burgern:

1/2 – 1 Hühnerbrustfilet

Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 – 2 Sesambrötchen oder weiche Sandwichbrötchen oder Ciabattabrötchen oder Körnerbrötchen

1 – 2 TL Remouladensauce

1 – 2 TL Ketchup

1 – 2 TL mittelscharfer Senf oder scharfer Senf (Typ Dijon)

2 – 4 Blätter Kopfsalat

2 – 4 Salatgurkenscheiben

1 Scheibe Tomate

Butter

Chickenburger Cheese

pro Person bei 1 oder 2 Burgern zusätzlich: 2 – 4 Scheiben Cheddar Schmelzkäse

Zubereitung:

Jedes halbe Filet schräg halbieren.

Den Kohlegrill anfeuern.

Die Brötchen im Backofen kurz vor dem Verzehr aufbacken und dann halbieren.

Die Gurken mit dem Gemüsehobel in schräge und dünne Scheiben schneiden.

Den Salat waschen, putzen, Trockenschleudern und in einzelne Blätter zupfen.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen, damit ein wenig Feuchtigkeit aufgesogen wird.

Die Brötchen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und aufschneiden.

Die Unterseite mit Remouladensauce und die Oberseite mit Senf und Ketchup bestreichen.

Die Filets braten, auf dem Grill beim Bratvorgang würzen.

Auf der Unterseite ein Kopfsalatblatt, Tomatenscheibe, Gurkenscheiben und das Fleisch geben.

Mit dem Brötchendeckel abschließen.

[zurück zu den Grillrezepten](#)