Artikel vom 18.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:10 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/oktoberfestburger

Oktoberfestburger



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

400 g Hähnchenhackfleisch

1 Möhre

1 Zwiebel

2 TL Senf

2 TL Worchestersauce

Salz und Pfeffer

2EL Öl

4 EL Sauerkraut

50 ml Apfelsaft

4 EL Mayonnaise

1 EL süßer Senf

4 Roggenbrötchen

1 Bund Radieschen

4 EL Röstzwiebeln

Schnittlauch

Zubereitung:

Zuerst Möhre und Zwiebel schälen und sehr klein schneiden. Dann das Hähnchenhackfleisch mit Möhre, Zwiebel, Senf, Worchestersauce und Salz und Pfeffer verkneten. Aus der Masse Hähnchenhackfleisch-Patties formen und in dem Öl von jeder Seite 5 bis 7 Minuten scharf anbraten. Dann Sauerkraut mit dem Apfelsaft aufkochen. Und Mayonnaise mit dem süßen Senf verrühren. Die Brötchen aufschneiden, die untere Seite mit der Senf-Mayo bestreichen, mit Radieschen und Sauerkraut belegen und mit dem Hähnchenhackfleisch-Patty toppen. Zum Schluss den Oktoberfestburger anrichten und mit Röstzwiebeln und Schnittlauch genießen.