



Ingwer Hähnchen Burger gegrillt auf einem in Bier getränkten Ahornbrett

Zutaten für die Chicken Burger

600 g Hackfleisch, Hühnchen oder Pute (bevorzugt
Schenkelfleisch)

4 Esslöffel Charlotten, gehackt

50 g Haferflocken

2 Etwas Ingwerwurzel, gehackt

1 Teelöffel Meersalz

1 Teelöffel frischer, schwarzer Pfeffer

Zutaten für die Sauce

125 ml Tomatenketchup

5 Esslöffel Worcestersauce

3 Esslöffel Sojasauce

1 Esslöffel Apfelessig

1 Esslöffel braunen Zucker

0.5 Teelöffel Senfpulver

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Etwas Kreuzkümmel (nach Belieben)

Etwas Chilisauce (nach Belieben, z. B. Saricha)

Sonstige Zutaten

4 Stück(e) Vollkornbrot (selbst gebacken – nach Belieben)

100 g Havarti-Käse

1 Stück(e) Zwiebel (in Ringe geschnitten)

Etwas Endiviensalat zur Deko

1 Stück(e) Ahornbrett

Grillrezept- Zubereitung

1. Die Zutaten für die Sauce in einer Schale mischen und beiseitestellen.
2. Das Hackfleisch zubereiten und daraus 4 Patties formen. Diese mit dem Daumen mittig leicht eindrücken, um ein Aufblähen beim Grillen zu vermeiden.
3. Den Grill vorbereiten.
4. Die Ahornbretter abtropfen lassen und etwa 10–15 Minuten im Grill auf Temperatur bringen. Wenn sie leicht zu rauchen beginnen, kann es losgehen. Die Bretter schließlich wenden und die Burger auflegen. Die Burger grillen und zwischendurch mit Sauce bestreichen. Die Kerntemperatur sollte mindestens 70 °C betragen.

5. Während der letzten Minuten die Burgerbrötchen auf dem Grill rösten, Patties auflegen und mit Käse belegen. Die Brötchen mit dem Saucenrest bestreichen.

6. Nach Belieben Zwiebelringe in der Saucenschale einlegen, auf dem Ahornbrett grillen und auf die Burger legen.