



## Burger, Baby!

# HAUSGEMACHTER ZWEIERLEI-KRAUTBURGER



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 200 g Sauerkraut aus dem Glas
- 150 g Semmelbrösel
- 100 g Blaukraut aus dem Glas
- 50 g brauner Zucker
- 50 g Crème Fraiche
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Burger Buns
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Eier
- 1 Salz, Pfeffer, Öl, Zitronensaft, Apfelsaft nach Bedarf
- 5 EL Mehl
- 2 EL Parmesan, gerieben
- 1 TL (1 TL) Senf, (1 TL) Honig, (1 TL) Ajvar

### Das wird Ihr neuer Lieblings-Burger

#### ZUBEREITUNG:

Hähnchenbrustfilet halbieren, trocken tupfen. Eier mit Pfeffer und Salz würzen und verquirlen. Einen Teller mit Semmelbrösel und Parmesan vermischen. Mehl auf einen anderen Teller geben. Hähnchen panieren, dazu erst in Mehl wälzen, dann durchs verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbrösel wenden, leicht andrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Filets goldbraun anbraten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zucker in einen Topf geben. Wenn er geschmolzen ist, das Sauerkraut und das Blaukraut gut abtropfen lassen und dazugeben, umrühren und 10min köcheln lassen. Immer wieder einen Schuss Apfelsaft dazu, bis die Flüssigkeit eingekocht und das Kraut karamellisiert ist. Aus der Pfanne nehmen. Die Burger Buns-Hälften in der gleichen Pfanne kurz anrösten. Raus nehmen und den Frühstücksspeck darin knusprig braten.

Für die Sauce Crème fraiche, Senf, Honig und Ajvar vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Burgerhälften mit Sauce, Hähnchenfilets und karamellisiertem Kraut belegen.