



GOURMET FLAMAND-BURGER

Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet
2 EL Èpice Volaille (Geflügelgewürz-Rub) von Gourmet Flamand
100ml Gourmet-Ketchup von Gourmet Flamand
50ml Mayonnaise
4 Datteltomaten (natürlich gehen auch andere Tomaten)
2 kleine Zwiebeln
4 große Blätter Eisbergsalat
4 Hamburger Brötchen (Buns)
Olivenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Èpice Volaille einreiben und ca. 2 Std. einwirken lassen. Danach in Olivenöl scharf anbraten, aber nicht zu lange, da das Fleisch sonst zu trocken wird. Die Datteltomaten längst in kleine Scheiben schneiden, eine Zwiebel in Ringe schneiden. Die andere Zwiebel sehr klein würfeln. Mit dem Ketchup und er Mayonnaise vermischen. Etwas ziehen lassen Eisbergsalat waschen. Die Buns kurz im Backofen rösten (Achtung – nicht zu lange, sonst wird ´s Zwieback!). Die untere Hälfte jeweils mit etwas Ketchup-Mayonnaise-Mischung bestreichen. Ein großes Blatt Eisbergsalat darauf legen. Jetzt das noch heiÙe Fleisch darauf, die Tomatenscheiben und Zwiebelringe auf das Fleisch legen und mit dem Deckel des Buns abdecken. Zum besseren Halt einfach einen Spieß durch den Burger stecken.