

THE TÜRKISH CHIK'N



ZUTATEN FÜR 8 BURGER:

Haydari-Sauce: 500 g Naturjoghurt, 5 Knoblauchzehen (fein gehackt), 1 Prise Salz, 1 kleines Bund frischer Dill (klein gehackt), 1 kleines Bund frische Petersilie (glatt, klein gehackt), 100 g körniger Frischkäse, ½ Bund Minze

Blaukraut-Salat: 500 g fein gehobeltes Blaukraut, 120 g fein gehobelte Karotten, 100 ml Apfelessig, 4 EL Honig, schwarzer Kümmel, Chiliflocken, Salz

8 Durum Buns von Lantmännen Unibake, 8 TK Pulled Chik'n Burger von SALOMON FoodWorld®, Gurken nach Belieben

Für ca. 650 ml selbstgemachte Kürbiskernöl-Mayonnaise: 8 Eigelb, 3 TL Senf mittelscharf, 2 EL Zitronensaft, 500 ml Öl und etwas Tabasco, Balsamico, Salz und Pfeffer, Kürbiskernöl nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Den Salat und die Sauce ein paar Stunden vor dem Servieren zubereiten, damit beides etwas ziehen und seinen vollen Geschmack entfalten kann.

Gurken mit Spiralschneider oder Sparschäler zu Nudeln hobeln. Minimal salzen und ziehen lassen.

Pulled Chik'n Burger auf eine mit Backpapier belegte Grillplatte legen und anbraten (dadurch kleben sie nicht an).

Die Durum Buns ohne Backpapier auf die Platte legen und bis zum gewünschten Bräunungsgrad rösten.

Auf den Boden der Buns etwas von der Haydari-Sauce geben, darauf den Pulled Chik'n Burger, Blaukraut und die Gurken-Nudeln legen. Mit dem Deckel des Buns abschließen.

PERFECT PAIRINGS

Als Beilage eignen sich die Sweet Potato Fries von Lamb Weston mit etwas Kürbiskernöl-Mayonnaise und der Genuss ist perfekt!



SWEET POTATO FRIES

Art-Nr. 57378



KÜRBISKERNÖL-MAYONNAISE



Unsere Empfehlung zum Burger: selbstgemachter Eistee aus der Sourcer „Erlesene Minze-Grünteemischung“

Pro Burger inkl. Pommes
WE: ca. 2,49 €
UVP: ca. 8,70 €

TK Pulled Chik'n Burger,
Art-Nr. 105845



Hamburger-Brötchen
Durum BBQ, Art-Nr.
67448

Rotkraut, geschnitten, Art-Nr. 105735,
Karotten, Art-Nr. 102149, Apelessig,
Art-Nr. 51873, Blütenhonig, Art-Nr.
107700, Kümmel, Art-Nr. 76836,
Chiliflocken, Art-Nr. 102576,
Speisesalz, Art-Nr. 40327



Gurken 12er,
Art-Nr. 103347

Joghurt Natur, 3,5 %, Art-Nr. 79731, TK Knoblauchzehen,
Art-Nr. 61056, Speisesalz, Art-Nr. 40327, Dill, frisch, Art-Nr.
103310, Petersilie, glatt, Art-Nr. 103410, körniger Frischkäse,
Art-Nr. 82362, Minze, frisch, Art-Nr. 103393



MIKEY'S TOP TIPS

Die orientalische Küche mit ihrer Vielfalt an Farben, Gewürzen und Aromen erlebt gerade eine Renaissance. Warum also nicht einen Burger kreieren, der damit spielt!

Frisch-würzige Joghurtsauce (Haydari), ein saftiges Patty aus Pulled Chicken und als Farbtupfer herzhaft abgeschmeckter Blaukraut-Salat im Durum Bun laden ein zu einer Reise in Tausendundeine Nacht.

Culinary Code: Was aus türkischen Küchen kommt, schmeckt herrlich frisch und lecker. Und: Türkisch schlemmen ist unglaublich gesund!

Verortung: Fantasie & Genuss (sehr stimulante Rezeptur, klassische Zutaten, modern & neu interpretiert; macht neugierig)