



Kids-Burger

Für den Salat

Die Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Die Möhre, den Rettich und die Rote Bete putzen, auf dem Gemüsehobel in lange, sehr feine Streifen hobeln und in kaltes Wasser legen.

Für die Mayonnaise

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun rösten. Das Ei, den Senf, das Salz und das Öl in einen hohen Mixbecher geben. Einen Stabmixer in den Becher stellen und die Zutaten mixen, indem der Mixstab langsam mehrmals hochgezogen wird. Abschließend die gerösteten Kokosraspel untermischen.

Für die Patties

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Öl andünsten. Die Currypaste zugeben und gleichmäßig untermischen. Das Toastbrot würfeln und in der Moulinette fein zerbröseln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Hähnchenfleisch grob würfeln und in einen Fleischwolf geben oder sehr fein hacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Ingwer, der Limettenschale, dem Toastbrot und den Eiern gut mischen und mit Salz abschmecken. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen 2 flache Bouletten formen. Das restliche Öl stark erhitzen und die Bouletten auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

Zum Anrichten

Die Gemüsestreifen aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und salzen. Die Burger-Brötchen durchschneiden und kurz in einer beschichteten Pfanne anrösten. Die Burgerhälften mit der Kokos-Mayonnaise bestreichen und die unteren Hälften jeweils mit 2 Scheiben Mango belegen. Anschließend mit den Salatblättern, den Gemüsestreifen, den Bouletten und dem Koriandergrün (oder Petersilie) belegen und servieren.

Für den Salat

50 g gemischte Blattsalate
1 Karotte
5 cm weißer Rettich
1 Rote Bete
Salz

Für die Mayonnaise

2 EL Kokosraspel
1 Ei
100 ml Pflanzenöl
½ TL Senf, mittelscharf
Salz

Für die Patties

1 Zwiebel
2 EL neutrales Pflanzenöl
eine Messerspitze rote Currypaste
2 Scheiben Weizentostbrot
2 cm frische Ingwerwurzel
2 Hähnchenbrustfilets
(Bioqualität, ohne Haut)
fein abgeriebene Schale einer Bio-Limette
2 Eier
eine Prise Salz

Zum Anrichten

2 Burger-Brötchen mit Sesam
1 Mango, geschält
2–3 Zweige Koriander
(alternativ glatte Petersilie)

2
Personen

30
Minuten

