

# DINNERLY



## Indischer Chicken-Chutney-Burger mit würzigem Karottensalat



ca. 30min



2 personen

Der Burger ist mittlerweile ein (fast) weltumspannendes Konzept. Das finden wir großartig, denn so können wir nach Herzenslust neue Köstlichkeiten zwischen den Brötchenhälften parken. Was hältst du von lecker in Teig ausgebackenem, saftigem Hähnchenfleisch auf selbst gemachtem Tomatenchutney? Wir halten davon eine Menge. So auch von unserem Karottensalat mit Currynote, den wir dem Burger wärmstens an die Seite legen. Passt!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 zakje madraskruiden <sup>10</sup>
- 1 wortel
- 3 kippendijfilets
- 2 briochebroodjes <sup>1,3,7</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el bloem <sup>1</sup>
- 1el suiker
- ½tl zout
- 25ml plantaardige olie
- 45ml azijn

## KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## KOOKTIP

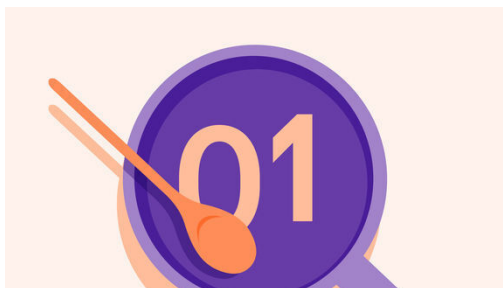
Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Tropfen Teig hineingeben. Ist das Öl heiß genug, wird es sofort sprudeln.

## ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

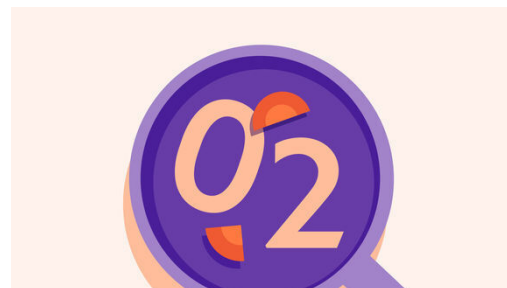
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 916kcal, vet 60.3g, koolhydraten 59.8g, eiwit 37.6g



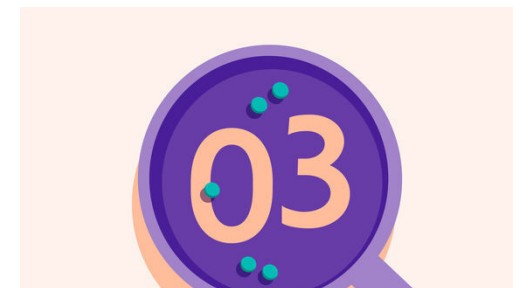
### 1. Chutney köcheln

Die **Zwiebel** schälen und in dünne Ringe schneiden. Die **Tomate** grob würfeln. Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. braten. Die **Tomaten** zugeben, 50ml Wasser, 2EL Essig, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz unterrühren. Abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Tomaten** zerfallen sind, ggf. mehr Wasser zugeben.



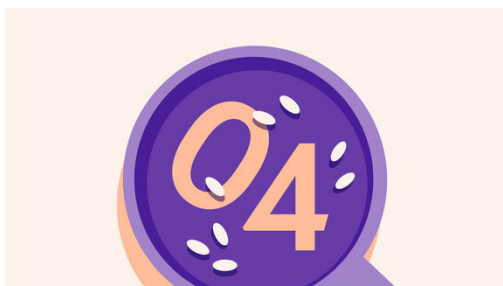
### 2. Salat zubereiten

¼ der **Gewürzmischung** mit 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Karotte** mit dem **Dressing** vermengen und ziehen lassen.



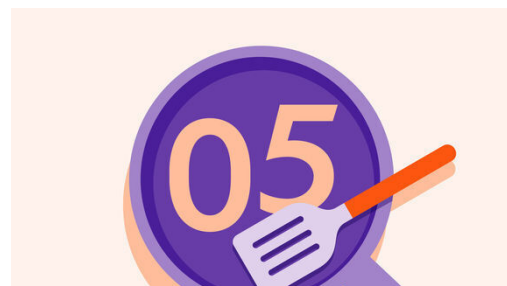
### 3. Teig anrühren

Die **restliche Gewürzmischung** mit ½TL Salz und 3EL Mehl vermengen, 4EL Wasser zugeben und alles zu einem **Teig** verrühren.



### 4. Fleisch braten

Eine mittelgroße Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und stark erhitzen. Das **Fleisch** trocken tupfen und im **Teig** wenden, sodass es von allen Seiten gut bedeckt ist. Das **Fleisch** im heißen Öl auf auf jeder Seite in 3–4Min. goldbraun braten oder bis es gar ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



### 5. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett auf beiden Seiten in 2–3Min. leicht knusprig anrösten. **Tipp:** Wer mag, kann auch einen Toaster verwenden. Die **Brötchen** mit dem **Chutney** bestreichen und mit dem **Fleisch** belegen. Die **Chicken-Chutney-Burger** mit dem **Karottensalat** servieren.



### 6. Die Mayo der Gewohnheit

Du findest, auf einen gestandenen Burger gehört auch Mayo? Und das passt auch wunderbar zu Indien und Chutney und Curry und überhaupt? Bitte, wir werden nicht intervenieren. Schließlich sind wir selbst große Mayo-Fans. Und wenn Mayo zu Ketchup passt, dann bestimmt auch zu Chutney. Insofern ... indischer Burger weiß-rot. Gefällt uns.