

Auf die Faust - El Jefe Chicken Burger

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für das Hähnchen

2 Hühnerbrüste
50 g Mehl
1 Ei
100 g Panko
Salz, Pfeffer

Für die Guacamole

1 Avocado
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Tomate
1 Bund Koriander
1 Limette
Salz, Pfeffer

Für die Chocolate Mole

2 rote Chilischoten
1 grüne Paprika
4 reife Tomaten
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel schwarzer Sesam
1 Sternanis
8 g Koriandersamen
5 g Piment

4 g Nelken
1 Zimtstange
4 g Cuminsamen
30 g ganze Mandeln
30 g Rosinen
60 g Zartbitterschokolade
1 l Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer

Sonstige Zutaten

2 Potato Buns
40 g Tortilla-Chips
30 g Mayonnaise

Besonderes Zubehör

Grill
Gusspfanne

Wenn "El Jefe" die Grillfläche betritt, rücken 08/15-Burger ehrfürchtig in den Schatten. Dieser mexikanische Ober-Babo vereint ein ganzes Tex Mex Kulinariversum zwischen seinen fluffigen Bunhälften. Cremige Guacamole, knusprige Taco-Chips, aromatische Chocolate Mole, frischen Koriander und ein in Panko frittiertes, zartes Hähnchen in der Mitte.

Ist der Burger umfangreich in der Herstellung? Si, claro! Deine harte Arbeit zahlt sich aber mehr als aus, Manito. Die Chocolate Mole kannst du schon ein paar Tage im Voraus herstellen. Jeden Tag im Kühlschrank steigt der "Delicioso"-Faktor um ein Vielfaches. Frische Guacamole gibt deinem Burger eine unvergleichliche Frische und Cremigkeit. Knusprige Nachos und frischer Koriander sorgen für Finesse auf jeder Biss-Ebene. Und dann kommt El Pollo. Eine zarte Hähnchenbrust, die außen crunchy und goldbraun ausgebacken ist. O dios mio.

Mach dich und deine Freunde zu "Pioneros" der Ober-Burger-Schicht. El Jefe macht's möglich.

Auf die Faust - El Jefe Chicken Burger

Für die Guacamole: Avocado halbieren, entkernen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Tomate entkernen, Strunk herausschneiden und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Limettenschale abreiben. Koriander grob hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und verrühren. Abrieb und Saft einer halben Limette hinzugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und in einer Pfanne anrösten. Auf die Unterseite Mayonnaise, Taco-Chips, Guacamole, Hühnchen, Chocolate Mole, Koriander und nochmals Guacamole geben. Deckel mit Mayonnaise bestreichen und obenauf setzen.

- 2 -

Grill auf 180 °C indirekt vorheizen.

- 3 -

Für die Chocolate-Mole Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Chilis, Paprika und Tomaten entkernen und vierteln. Zutaten in die Pfanne geben und im Grill ca. 15 Minuten anrösten.

- 4 -

Restliche Zutaten außer Schokolade und Brühe in einem großen Topf auf mittlerer Hitze 3 Minuten anrösten. Röstgemüse dazugeben, mit Brühe aufsetzen und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten auf 2/3 einkochen lassen.

- 5 -

Sauce in einen Mixer geben und 2 Minuten pürieren. Alternativ einen Pürierstab benutzen. Durch ein Sieb passieren, Schokolade hinzugeben und auf mittlerer Hitze nochmals ca. 15 Minuten reduzieren, bis eine sämige Mole entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Für das Hühnchen Grill auf 150 °C indirekt vorheizen.

- 7 -

Ei in einer Schüssel verquirlen. Hühnchen trockentupfen, in Mehl wälzen, durchs Ei ziehen und mit Panko bedecken. Pfanne mit reichlich Öl auf mittlerer Hitze vorheizen und paniertes Hühnchen von beiden Seiten knusprig anbraten. Anschließend für 12 Minuten im Grill indirekt nachgaren lassen.