

Auf die Faust - Ultimate Saté Burger

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für den Burger

2 Potato Buns
400 g Hühnerbrust
1/8 Rotkohl
6 Scheiben Bacon
2 rote Zwiebeln
1 Handvoll Kresse oder Sprossen
3 Esslöffel Sesam
50 ml helle Sojasauce
3 Esslöffel Fischsauce
50 ml Weißwein
4 Esslöffel Salatmayonnaise
3 Esslöffel Reisessig
Pfeffer, Sesamöl, Ahornsirup

Für die Saté-Sauce

1 rote Chilischote
6 cm Ingwer
3 Knoblauchzehen
2 Stangen Zitronengras
50 g geröstete Erdnüsse
2 Esslöffel Erdnussbutter
250 ml Kokosmilch
20 ml helle Sojasauce
Pfeffer, Fischsauce, Sesamöl

Besonderes Zubehör

Grill
Gusseisenpfanne
Stabmixer
8 lange Holzspieße

Jawoll, es wird endlich Sommer! Zeit, deine Gartengarnitur rauszukramen, die Rotweine im Regal gegen weiße Weine auszutauschen und die erste Grillparty der Saison zu planen. Was dir noch fehlt? Ein kulinarischer Paukenschlag, der deinen Freunden signalisiert, dass du in der kommenden Grillsaison große Ambitionen hast.

Zu diesem Zweck kommt nur ein Burger in Frage. Der ultimative Saté Burger vereint den amerikanischen Grillklassiker Nr. 1 mit indonesischem Streetfood-Flair. Duftende Potato Buns, knackiger Rotkohl-Salat mit Sesam, Fisch- und Sojasauce, saftig krosse Hühnchenspieße, aromatisch salzige Saté-Sauce, eine obligatorische Bacon-Schicht, geröstete rote Zwiebeln und frische scharfe Kresse. Diese Kombi haut jeden vor Genuss aus den neuen Sommer-Sneakern.

- 1 -

Für die Sauce Knoblauch, Chili, Zitronengras und Ingwer fein hacken. Mit einem Schuss Sesamöl auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anrösten. Erdnüsse und Erdnussbutter hinzugeben und 2 Minuten mitrösten. Mit Kokosmilch und Sojasauce ablöschen, auf kleine Hitze zurückstellen und ca. 30 Minuten einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

- 2 -

Mit Fisch- und Sojasauce abschmecken. Mit einem

Auf die Faust - Ultimate Saté Burger

Pürierstab fein pürieren.

- 3 -

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Sesam, Reisessig, 1 EL
Fischsauce und 1 TL Ahornsirup hinzugeben und gut
vermischen.

- 4 -

Hähnchen in fingerdicke Streifen schneiden. Zwiebeln
schälen, halbieren und in Streifen schneiden, In einer
Schüssel Sojasauce, Weißwein, 2 EL Fischsauce, Zwiebeln
und Ahornsirup vermischen. Hähnchen auf die Holzspieße
stecken und 20 Minuten in dem Sud marinieren.

- 5 -

Grill voll aufheizen und Spieße ca. 5 Minuten von allen
Seiten kross anbraten und indirekt 10 Minuten nachgaren
lassen. Anschließend Spieße in eine Schüssel geben und
mit Sud und Zwiebeln übergießen. Holzspieße entfernen.

- 6 -

Bacon im Grill 5 Minuten lang auf hoher Hitze kross
anbraten. Bacon auf Küchentrepp abtropfen lassen. Buns
halbieren und Schittstellen auf dem Grill rösten.
Mayonnaise auf beide Hälften geben. Auf die untere Seite
Rotkohl, Hähnchen, Saté-Sauce, Bacon, Zwiebeln aus der
Pfanne und Kresse stapeln. Bun-Deckel aufsetzen.