

Frisch gekocht
Mittwoch, 7. September 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Chickenburger mit Lauch und Pilzen

25 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

500 g Hühnerfleisch (faschiert), 2 entrindet Scheiben Toastbrot (in Würfel geschnitten), 1 Ei, 1 Eidotter, 1 EL Schnittlauch, 150 ml Obers, Salz, Pfeffer, Weißbrotbrösel (eventuell noch für die Masse und vor dem Braten), Butterschmalz oder Öl zum Braten, 2 Stangen Lauch, 250 g gemischte Pilze (Sorte ja nach Marktlage, z.B. Morcheln, Eierschwammerln, Champignons, Austernpilze), etwas Geflügelfond, geriebene Zitronenschale, 2 EL Butter, Schnittlauch, 4 dünne Toastbrotscheiben (knusprig gebraten, in Rauten geschnitten).

Zubereitung

Das faschierte Hühnerfleisch mit den Weißbrotwürfeln, den Eiern und dem Obers vermengen, klein geschnittenen Schnittlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn nötig, die Masse durch Zugabe von Weißbrotbröseln binden. Die Masse zu Laibchen formen, diese in den Bröseln wälzen und in reichlich Butterschmalz bei moderater Hitze beidseitig braten.

Den Lauch in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Eine Stange Lauch in 5 mm-Scheiben schneiden. Die andere Stange längs halbieren.

Die Pilze putzen, grob schneiden und in Butterschmalz anbraten. Den Lauch zugeben und mitbraten. Mit etwas Geflügelfond glacieren und mit Zitronenschale aromatisieren.

Die Laibchen (Burger) aufschneiden, mit den Pilzen und dem Lauch füllen und wieder zuklappen. Mit Schnittlauchhalmen und knusprigen Weißbrotrauten garnieren.

Erdäpfel, Dürre und Erbsen in warmer Butter temperieren.

Die Suppe nochmals aufkochen lassen, in tiefen Tellern mit den Erdäpfeln, der Dürren und den Erbsen anrichten.