



# LECKERE BURGER MIT PULLED CHICKEN, BBQ-Soße, Kartoffelspalten und Karottensalat

KIDS  
HIT



BBQ-Soße



Kartoffeln



Karotte



Mayonnaise



mittelscharfer Senf



Hähnchenoberschenkel



Joghurt



Brioche-Burgerbrötchen

HOORAY!

## Mahl Zeit zum Überlegen!



Endlich wieder Burger!

Und unsere Burger heute sind ganz besonders, weil das Hähnchenfleisch darin schon fix und fertig gezupft ist, sodass Du bloß noch abbeißen und es Dir schmecken lassen musst. Es gibt übrigens gleich mehrere Orte auf der Welt, die behaupten, den Burger erfunden zu haben!

Auch eine Stadt aus Norddeutschland beansprucht den Titel für sich. Kannst Du erraten, um welche Stadt es sich dabei handelt?



40 Minuten Stufe 1

Tag 1-3 kochen



HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die **Karotten** raspeln. Der **Karottensalat** macht sich auch super gut im **Burger**.



### 3 FÜR DEN SALAT

**Karotten** grob in eine große Schüssel raspeln.

Restlichen **Essig\***, **Honig\***, **mittelscharfen Senf** und **Joghurt**

(2 EL [3 EL|4 EL] beiseitestellen) zugeben und **Karotten** damit marinieren.

Mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Zucker\*** abschmecken.

## LOS GEHT'S

Wascht **Obst**, **Gemüse**, **Kräuter** und **Fleisch** ab und tupft das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf** (mit **Deckel**), **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und eine **Gemüsereibe**.



### 1 BBQ-SOSSE KOCHEN

Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Wasser\*** in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. **BBQ-Soße** und die  **Hälfte des Weißweinessigs\*** hineinrühren. **Hähnchenoberschenkel** zur **Soße** geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 7–10 Min. köcheln lassen. Anschließend **Fleisch** aus der **Soße** nehmen und beiseitestellen.

★ **TIPP:** Die **Soße** wird später noch einmal benötigt.



### 4 BURGER BELEGEN

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit dem restlichen **Joghurt** und **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen.

**Briochebrötchen** aufschneiden und für die letzten 4–5 Min. im Backofen erwärmen.

Übrig gebliebene **BBQ-Soße** aufkochen lassen und ca. 4 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** etwas eingedickt ist.

★ **TIPP:** Rühre die **Soße** jede Minute um!



### 2 WÄHRENDDESSEN

Ungeschälte **Kartoffeln** in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden.

**Kartoffelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das Burgerbrötchen lassen), mit **Oliveneöl\*** beträufeln und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

Im Backofen auf der höchsten Schiene 20–25 Min. backen.

Nach ca. 10 Min. **Kartoffelspalten** einmal wenden.



### 5 HÄHNCHEN ZUPFEN

**Hähnchenfleisch** mithilfe von zwei Gabeln zerrupfen und mit der eingedickten **Soße** vermischen.

**Burgerbrötchen** aus dem Ofen nehmen und mit **Pulled Chicken** belegen.

**Karottensalat**, **Kartoffelspalten** und **Mayonaisedip** dazureichen.

## 3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
BBQ-Soße 3) 4)	60 ml	80 ml
Hähnchenoberschenkel	420 g	560 g
vorw. festkochende Kartoffeln	800 g	1200 g
Karotte DE	6	8
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml
Joghurt (3,5 % Fett) 5)	100 g	150 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml	40 ml
Brioche-Burgerbrötchen 1) 2) 5)	3	4
Wasser*	150 ml	200 ml
Honig*	1½ TL	2 TL
Weißweinessig*	1½ EL	2 EL
Oliveneöl*	1 EL	2 EL
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	nach Geschmack	

\* Gut, im Haus zu haben.  
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	402 kJ/96 kcal	2613 kJ/625 kcal
Fett	2 g	14 g
– davon ges. Fettsäuren	1 g	4 g
Kohlenhydrate	16 g	104 g
– davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiß	2 g	16 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	0 g	1 g

### ALLERGENE

1) Weizen 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

## GUTEN APPETIT!

2018 | KW 42 | 14

