

♥ CAESARS-SALAD BURGER

VOM GRILL ♥ MIT CHICKEN

4 Portionen | 60 Minuten | plus Geh- und Backzeit

ZUBEREITUNG BUNS

1. Wasser, Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 1** erwärmen und danach 10 Min. ruhen lassen.
2. Mehl, ein Ei, Salz und die Butter zugeben und **8 Min.** | **Teigstufe** zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten, den Salat putzen, Tisch decken, Hähnchenbrust halbieren, Grill und Backblech herrichten ...

4. Aus dem Teig acht „Buns“ formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abgedeckt nochmal 15 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
6. Das zweite Ei mit einem Esslöffel Wasser verquirlen, die Buns damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
7. Im heißen Ofen **ca. 12 Minuten** goldbraun backen - bitte auf Sicht.

ZUBEREITUNG SAUCE

1. 20 g des Parmesans in Späne hobeln und zur Seite stellen.
2. Den restlichen Parmesan in den Mixtopf geben und **5 Sek.** | **Stufe 10** zerkleinern.
3. Knoblauch zugeben und **3 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. Mayonnaise und saure Sahne zugeben, **10 Sek.** | **Stufe 3** verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

ZUTATEN Buns:

200 g	Wasser
20 g	Milch
30 g	Zucker
10 g	frische Hefe
475 g	Weizenmehl, Type 550
2	Eier
1 ½ TL	Salz
70 g	Butter, weich
	Sesam

ZUTATEN Sauce*:

60 g	Parmesan
1	Knoblauchzehe, geschält
70 g	Salatmayonnaise
50 g	Saure Sahne
1-2 TL	Zitronen- oder Limettensaft

Salz und Pfeffer nach Geschmack

**nach Originalrezept des Cesar Salads wird die Sauce mit Worcestershiresauce und Sardellenfilets verfeinert*

FERTIGSTELLUNG

1. *Auf dem Grill:* Das Fleisch von beiden Seiten kurz grillen, damit es saftig bleibt.

In der Pfanne: Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin von beiden Seiten je nach Dicke ca. 3-5 Minuten braten.

2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer, nach Geschmack mit Hähnchengewürz oder z.B. Cajun-Gewürzmischung würzen und evtl. kurz im noch warmen Backofen ruhen lassen.

3. Buns aufschneiden, Bunshälften kurz auf dem Toaster oder auf dem Grill mit der Innenseite knusprig rösten.

4. Fleisch schräg in dünne Scheiben schneiden, untere Bunshälften mit etwas Sauce bestreichen, Fleischstreifen und Salatblätter darauf verteilen, mit etwas Sauce beträufeln und mit Parmesanspänen bestreuen. Mit den oberen Bunshälften bedecken.

♥ Guten Appetit!

FERTIGSTELLUNG:

4 Hähnchenbrustfilet (ca. 600 g), flach halbiert, damit sie schneller gar werden

1 EL Rapsöl oder Butterschmalz

1-2 Romana-Salatherzen, geputzt

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Backblech mit Backpapier belegt

Pfanne oder Grill

TIPPS:

Die Burgerbuns können auch eingefroren und wieder aufgebacken werden, wenn pro Person nur 1 Burger gegessen wird.

Zu den Burger-Buns passen natürlich auch „Fleischpflanzerl“, saftige Rindersteaks, Avocado, Gurkenscheiben, Tomaten, Zwiebelringe, gegrilltes Gemüse und für Kinder Tomatenketchup anstelle der Sauce und vieles mehr.



| Quelle: Rezept abgeändert aus der Zeitschrift „Mixx“ Ausgabe 04/2020 | Photo: Michaela Tinapp