



# 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?

thermomix

- 20 [20|25] Min.
- 35 [40|45] Min.
- Stufe 1
- Thermomix kocht
- Tag 1 - 3 kochen





HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Gib die **Karottenstücke** mit den **Dressingzutaten** in den Mixtopf, dann wird Dein **Rohkostsalat** zerkleinert und gleichzeitig gemischt.



## LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Fleisch** ab und tupft das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix\*** benötigst Ihr ein **Backblech, Backpapier, 1 kleine Schüssel** und **2 große Schüsseln**.



### 1 FÜR DIE KARTOFFELN

**Kartoffeln** in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden, mit **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen, vermengen und flach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (etwas Platz für die Burgerbrötchen lassen). Im Backofen 30 – 35 Min. backen. Währenddessen das Rezept zubereiten.



### 2 FÜR DIE KAROTTEN

**Karotten** schälen, in 3 cm große Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. **Weißweinessig\***, **Honig\***, **mittelscharfen Senf**, 20 g [30 g|40 g] **Joghurt**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und etwas **Zucker\*** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen und **Pulled Chicken** zubereiten.



### 3 FÜR DAS PULLED CHICKEN

**Hähnchenfleisch** in dünne Streifen schneiden. **Öl\*** in den Mixtopf geben und **1 Min./120 °C/Stufe 1** erhitzen.

**Hähnchenstreifen** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **8 Min./100 °C/Stufe 2** erhitzen.

Währenddessen **Briochebrötchen** halbieren und zu den **Kartoffeln** in den Backofen geben, für 3 – 5 Min. mitbacken und mit dem Rezept fortfahren.



### 4 PULLED CHICKEN VOLLENDEN

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit restlichem **Joghurt**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermischen.

Nach der Garzeit Gareinsatz abnehmen, **BBQ-Soße** und **Weißweinessig** in den Mixtopf zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz wieder auf den Mixtopfdeckel stellen und **1 Min./100 °C/Stufe 3,5** fertig garen.



### 5 ESSEN IST FERTIG

**Pulled Chicken** in eine Schüssel umfüllen. **Burgerbrötchen** mit **Pulled Chicken** belegen. **Karottensalat**, **Kartoffelspalten** und **Mayonnaise** 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
Honig*	1½ TL	2 TL
Weißweinessig*	je 5 g	je 10 g
Öl*	15 g	20 g
Olivenöl*	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!)

### URSPRUNGLÄNDER

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!