

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Thai-Burger mit Relish

Zubereitungszeit: 1 h

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Thai-Burger mit Relish

Thai-Burger mit Relish

1 Stängel Zitronengras

2 Stück(e) Knoblauchzehen

2 Stück(e) Frühlingszwiebeln

400 g Hähnchen

1 Esslöffel Fische

1 Bündel frischer Koriander

1 Handvoll Salatblätter nach Wahl

2 Esslöffel Gourmet-Teufels-Relish

1 Esslöffel Limettensaft

4 Stück(e) Burger Brötchen

Etwas Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer

Etwas Gourmet-Gewürz Meersalz

Thai-Burger mit Relish

1. Zitronengras, Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein hacken.

Geben Sie Fischsauce, den Limettensaft und fein gehackten Koriander dazu. Das Hähnchen sollte jetzt 1 Stunde in der Marinade ziehen.

2. Würzen Sie das Hähnchenfilet mit Salz und Pfeffer. Das Öl in einer Pfanne erwärmen und das Hähnchen darin von jeder Seite 7 Minuten anbraten.

3. In der Zwischenzeit können Sie die Brötchen aufschneiden und die unteren Hälften mit dem [Gourmet-Teufels-Relish](#) bestreichen.

Das Burgerbrötchen mit Salatblättern, dem Thai-Hähnchen sowie Koriander belegen.

4. Setzen Sie die oberen Hälften darauf und schon kann der sommerlich frische Thai-Burger serviert werden.

Guten Appetit!