



Eine Kreation von Markus Felchner &
Udo Rössel / Bäckerei Lenert
2. Preis Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0026

Semmelknödel Chicken-Burger

mit Heinrichsthaler Emmentaler

Grundrezept: 1 Stück

Mit diesem Snack beleben Sie garantiert ihr Sortiment. Dieser Semmelknödel-Burger mit Chicken in Cornflakes Panade ist ein Snack mit viel Genuss. Er mundet warm besonders gut, wird aber auch in der kalten Variante Gefallen finden.

Grundrezept: 1 Burger

2 Stück Semmelknödelscheiben
(Variante mit Speck und Käse)
0,100 kg Chicken/Hähnchenschnitzel mit
Cornflakes-Panade
0,020 kg Heinrichsthaler Emmentaler (1 Scheibe)
0,015 kg Frischkäse-Aufstrich
0,015 kg Zwiebel-Tomaten-Dip
0,010 kg Salatblatt
0,005 kg Schnittlauch- oder Frühlingszwiebel-
Röllchen

Herstellung: Zwiebel-Tomaten-Dip mit Frischkäse

Basis ist ein Frischkäse, der mit geschmorten Zwiebeln und Tomatenketchup gemischt wird. Dazu Zwiebeln würfeln und in Öl/Fett anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit etwas Essig ablöschen. Dann etwas Tomatenketchup oder Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles kurz leicht köcheln lassen. Abkühlen lassen und den Frischkäse unterheben.

Aufbau: Semmelknödel-Sandwich

2 Scheiben Semmelknödel in der Pfanne, auf dem Grill oder im Kontaktgrill erwärmen. Dabei bilden sich feine Röstaromen.

Frischkäse auf eine Semmelknödelscheibe streichen. Salatblatt auflegen. Chicken-Schnitzel auflegen. Scheibe Heinrichsthaler Emmentaler auflegen. Dip aufstreichen und einige Lauchröllchen auflegen. Mit einer Semmelknödelscheibe abdecken.

Eventuell mit einem Holzspieß fixieren.

Varianten:

Ein Mango-Curry Dip-wie er in der Grillsaison in Flaschen angeboten wird, mundet ebenfalls bei dieser Variante köstlich. Selbstgemacht: Eine Mango (350-400 g) schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Fruchtfleisch mit 100 g Frischkäse, 1 EL Olivenöl, knapp 1 TL Currypulver und etwas Salz fein mixen. Wer will kann den Dip noch mit etwas Ananas abrunden.