



Wir zaubern aus Resten...

## Witwe Bolte`s Hähnchen Burger

### Zutaten für 4 Burger:

1 kleine Zwiebel  
1 mittelgroße Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
2 EL gehackter Dill  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Meersalz  
½ TL frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
4 geschnittene Burger-Brötchen  
4 Kopfsalat-Blätter  
600g – 700g Hähnchenhackfleisch (am besten aus dem dunklen Fleisch von der Keule)  
Rucola  
2 Zwiebeln  
Mayonnaise, Ketchup, Senf  
12 Cocktail-Tomaten

### Zubereitung: (ca. 45 Minuten)

Für die Patties Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchmischung andünsten und 5 Minuten abkühlen lassen.

Hähnchenfleisch in der Küchenmaschine oder per Hand fein zerkleinern.

Zwiebelmischung mit Hähnchenhackfleisch, Dill, Zitronensaft und Gewürzen vermengen.

Mit feuchten Händen die Fleischmasse zu 4 ca. 2,5 cm dicken Patties formen und 20-30 Minuten kaltstellen, damit die Zutaten ihr Aroma entfalten können.

Die Burger beidseitig mit Öl bestreichen und bei 180 Grad in einer feuerfesten Form mit Deckel 10-15 Minuten grillen (in der Zeit einmal wenden).

In der letzten Grillminute die Burger-Brötchen mit rösten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten.

Nun die Burger nach Belieben mit Mayonnaise, Ketchup oder Senf bestreichen, dann mit einem Salatblatt und einigen Rucola-Blättern, einem gegrillten Pattie, halbierten Cocktail-Tomaten und Röstzwiebeln belegen.

**Wir wünschen guten Appetit!**