

TSATSIKI-CHICKENBURGER

Für 4 Portionen

Vor- und Zubereitung: ca. 1 ¼ Std.

ZUTATEN

350 g Hackfleisch (Poulet)	½ Gurke (150 g), längs halbiert, entkernt (siehe Tipp)
1 Ei	1 TL Salz
½ Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft, fein geschnitten	180 g griechisches Joghurt Nature
½ Bund Dill (ca. 20 g), zerpupft	1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
150 g Feta, zerbröseln	½ Bund Dill (ca. 20 g), fein geschnitten
2 EL Paniermehl	1 EL Zitronensaft
1 TL Kreuzkümmel, geröstet	
½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale	2 EL Olivenöl
½ TL Salz	2 Zwiebeln, in Schnitzen (5 mm)
	2 TL Zucker
	3 EL Aceto balsamico
	4 Hamburger-Brötli
	2 EL Olivenöl
	8 Salatblätter

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch und Ei in einer Schüssel mischen. Kräuter, Feta, Paniermehl, Kreuzkümmel und Zitronenschale begeben, Masse in 4 Portionen teilen, mit nassen Händen zu gleich dicken Patties formen, bis zum Braten zugedeckt kühl stellen.
2. Gurke an der Bircherraffel fein reiben. Salz daruntermischen, in einem Sieb ca. 20 Min. ziehen lassen, gut mit den Händen ausdrücken. Joghurt, Knoblauch, Dill, Zitronensaft und Gurke mischen, würzen.
3. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln begeben, ca. 4 Min. bei gelegentlichem Rühren braten. Hitze reduzieren, Zucker begeben, umrühren. Aceto balsamico dazugießen, einkochen, sofort vom Kochfeld ziehen, abkühlen lassen.
4. Hamburger-Brötli auf das **PerfectClean Backblech** geben und nach Packungsanleitung oder Rezept backen. Patties mit Olivenöl bestreichen, **Gourmet-Grillplatte** erhitzen, Patties bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten, warm stellen.
5. Wenig Tsatsiki und Salat auf die Hamburger-Böden verteilen, Patties, karamellierte Zwiebeln, Tsatsiki und Kräuter darauf verteilen, Deckel darauflegen.

Tipp: Das Innere der Gurke kann für einen Smoothie verwendet werden.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

Gourmet-Grillplatte