



Glücksschweinchen Burger



Zutaten

Für die Schweinchen Burger Buns:

100 ml	lauwarmes Wasser
15 ml	lauwarme Milch
1/2 Würfel	Hefe
20 g	Zucker
1/2 TL	Salz
40 g	weiche Butter
300 g	Mehl
1	Ei (Größe M)
1 TL	schwarzer Sesam

Zum Bestreichen:

1	Ei
1 EL	Milch

Für das Pulled Chicken:

1	Zwiebel
1 EL	Sonnenblumenöl
400 g	Hähnchenbrustfilet
200 ml	Ketchup
1 EL	Balsamico
2 EL	brauner Zucker
2 EL	Honig
1 EL	Senf
1 TL	Worcestersauce
1/2 TL	Tabasco
1/2 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Paprika, scharf
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Wasabi-Frischkäsecreme:

1 EL	Wasabi-Paste
100 g	Frischkäse

Für das Topping:

100 g	Feldsalat
1	rote Paprika

Sonstiges:

Zahnstocher

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 50 Min. Geh- + 15 Backzeit

pro Portion: 1586 kJ, 379 kcal, 46,2 g Kohlenhydrate, 20,8 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 112 mg Cholesterin, 2,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Verschenkt doch mal so richtig süße Neujahrsgriße: Unsere Glücksschweinchen Burger sehen nicht nur wahnsinnig niedlich aus, sie sind auch unglaublich lecker. Allein der Belag aus zartem Pulled Chicken in saftiger Soße, zusammen mit Feldsalat, frischer Paprika und einer Wasabi-Frischkäsecreme, ist ein echter Glücksfall. Das absolut Beste bei diesem Burger sind aber die Buns: Aus Hefeteig backt und formt ihr kleine Glücksschweinchen mit einer kleinen Schweinsnase, Augen, Ohren. So cute! So gut! Schöner kann man kein glückliches neues Jahr wünschen und jeder, der in den Genuss eines eurer Glücksburger kommt, hat wirklich Schwein gehabt. Viel Spaß beim Zubereiten!

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du das lauwarme Wasser und die lauwarme Milch mit 1 EL Zucker in eine Schüssel geben. Dann die Hefe hineinbröseln und mit etwas Mehl bestreuen. Nun mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Step 2:

Als nächstes kannst du die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen. Die Schüssel wieder abdecken und für ca. 40 Minuten gehen lassen.

Step 3:

Währenddessen kannst du für das Pulled Chicken die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Dann gibst du etwas Öl in einen Topf, verteilst die Zwiebelscheiben und legst die Hähnchenbrustfilets darauf. Nun rührst du aus den restlichen Zutaten eine Sauce an und gießt sie gleichmäßig über das Fleisch. Jetzt das Ganze für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze und mit Deckel schmoren lassen. Ab und zu umrühren.

Step 4:

Im nächsten Schritt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 9 gleich große Portionen teilen. Nun mit bemehlten Händen aus 8 Teigportionen Kugeln formen. Die Kugeln dann mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Die übrig gebliebene Portion ca. 3mm dick ausrollen und 8 kleine Kreise mit 2cm Durchmesser ausstechen. Die Rückseite der Kreise mit Wasser bestreichen und auf den Teigkugeln, auf der Vorderseite als Nase anbringen. Mit einem nassen Zahnstocher 2 Nasenlöcher stechen. Aus dem restlichen Teig kleine Dreiecke ausschneiden. Die Dreiecke auf der Unterseite mit Wasser bestreichen und jeweils 2 Dreiecke als Ohren anbringen. Du kannst die Dreiecksspitzen für die eingedrehten Schweineohren umklappen. Nun noch kleine Kugeln formen, in Wasser tunken und als Augen befestigen. Darauf kommt ein Sesam. Jetzt kannst du halbe Zahnstocher in die Nasenlöcher stecken, damit die Löcher beim Backen nicht zu gehen. Die Schweinchen für ca. 15 Minuten kurz gehen lassen.

Step 5:

In dieser Zeit das Fleisch mit zwei Gabeln fein zerpfücken und mit der Sauce gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schweinchen Burger Buns für ca. 15 Minuten backen. Jetzt kannst du das Ei mit Milch verquirlen und die Buns nach ca. 10 Minuten Backzeit damit einpinseln. Die Buns nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.

Step 6:

Zum Schluss die Wasabipaste mit Frischkäse und Salz und Pfeffer vermischen, den Salat waschen und die Paprika in dünne Streifen schneiden. Den Burger mit Salat, Pulled Chicken und Paprika belegen und mit Wasabicreme toppen.

