



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Delikates „Gutsherren Sandwich“!

Zutaten für 4 Portionen:

4 frische Hähnchenbrüste
3 mittelgroße Tomaten
3 mittelgroße Gewürzgurken
4 Eier Hkl. L-XL
3 Päckchen Frühstücksbacon
8 Scheiben Burgersandwich *
125 ml frische Sahne
Salz & schwarzer Pfeffer
Paprikapulver geräuchert
2 Charlotten (Rote Zwiebel)
2 Zehen Knoblauch
Delikates Burgersauce **
Butterschmalz oder Kräuterbutter



Benötigte Gerätschaften:

2 Große Pfannen, Schüssel zum einlegen der Hähnchenbrüste, Rost & Backblech aus dem Backofen, ein scharfes Messer.

Vorbereitung am Vortag:

Die Hähnchenbrüste vom eventuellen Blutresten und Fett befreien, dann mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver nach eigenem Schärfewunsch einreiben. Danach in eine geeignet große Schüssel mit Deckel legen, das Ganze mit der Sahne übergießen und mit einem Deckel verschließen, über Nacht in den Kühlschrank stellen!

Vorbereitung am Zubereitungstag:

Die Charlotten und den Knoblauch schälen, dann so klein wie nur möglich hacken/würfeln. Bei den Tomaten den oberen Teil mit Strunk entfernen und das Endstück abschneiden, danach die Tomaten in feine Scheiben schneiden. Das gleiche machen wir auch mit den Gewürzgurken.

Danach holen wir die Hähnchenbrüste aus dem Kühlschrank und lassen diese gut abtropfen (nicht abspülen). Nun den Rost und das Backblech aus den Ofen nehmen, darauf legen wir jeweils ein Backpapier und heizen den Ofen auf 175 Grad Umluft vor.

Auf dem Rost mit Backpapier breiten wir dann den Bacon aus (je Toast benötigen wir 4 Scheiben), dann je eine geeignet Große Pfanne für die Brustfilets und Eier auf den Herd stellen, den Butterschmalz rein geben, zerlaufen lassen und dann auf höchster Stufe die Brüstchen gut goldbraun anbraten!

Die Reihenfolge der Zusammensetzung:

1. Die Toastscheiben
2. Darauf die Burgersauce
3. Dann den Bacon
4. Darauf die Tomaten und Gurken
5. Jetzt die Filetstücke darauf platzieren
6. Zum Schluss je Toast 2 Spiegeleier
7. Nun den zweiten Toast als Deckel oben drauf legen
8. Mit einem Holzspieß in der Mitte das ganze fixieren.

Anmerkungen:

* den Burgersandwich gibt es von gibt es von Lieken Urkorn.



Bildquelle: Lieken Urkorn

**** Delikates Burgersauce könnt Ihr gerne selber machen** (siehe Rezept auf dieser Webseite) **oder den fertigen vom Diskonter verwenden.**