

# Chickenburger mit Lauch und Pilzen



Zutaten für 10 Personen:

1,2 kg Pouletbrust  
20 Toastbrotsciben  
3 Eier  
etwas Schnittlauch  
3 dl Rahm  
1 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer  
100 g Panierbrot  
etwas Bratbutter

6 Stangen Lauch  
1 kg gemischte Pilze (z.B. Morcheln, Eierschwämme,  
Champignons, Austernpilze)  
1 dl Geflügelfond  
½ geriebene Zitronenschale  
50 g Butter

Zubereitung:

Die Pouletbrust durch die 4 mm Scheibe des Wolfes treiben oder mit dem Messer hacken.

10 Scheiben Toastbrot in kleine Würfel schneiden.

Das Poulet mit den Toastbrotwürfeln, den Eiern und dem Rahm vermengen und würzen.

Etwas klein geschnittenen Schnittlauch zugeben, wenn nötig mit etwas Panierbrot binden und gut vermengen.

Aus der Masse zehn Kugeln formen und diese zu Burger flach drücken.

Die Burger im Panierbrot wenden und in Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig braten und warm stellen.

Den Lauch längs halbieren, gut waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und diese im Salzwasser blanchieren und abschütten und abkühlen lassen.

Die Pilze putzen, grob schneiden und im Butter anbraten und würzen.

Den Lauch zugeben und mitbraten. Mit etwas Geflügelfond ablöschen und mit der Zitronenschale aromatisieren.

Die 10 restlichen Toastbrotsciben toasten und diagonal halbieren.

Die Burger aufschneiden, mit dem Pilz-Lauchgemisch füllen und wieder zuklappen.

Mit Schnittlauchhalmen und den knusprigen Toastbrotrauten garnieren.