Rezept

New-York-Ramen-Burger

Ein Rezept von New-York-Ramen-Burger, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	Hähnchenschnitzel
5 EL	Zitronensaft
4 Msp.	Chilipulver
400 g	Ramen (asiatische Weizennudeln)
4 cm	Ingwer ()
4 TL	Rapsöl
2 TL	mildes Currypulver
6 EL	Sojasauce
4 EL	Maismehl
	Salz
1	Frühlingszwiebel
1	großer Pakchoi
2	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenschnitzel waschen, trocken tupfen und sehr fein hacken. 4 EL Sojasoße, 4 EL Zitronensaft und die Hälfte des Hähnchenfleischs mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse pürie ren. Diese mit Maismehl, Chilipulver und restlichem Fleisch in eine Schüssel geben, gründlich verkneten und mit feuchten Händen zu vier gleich großen 2 cm hohen Pattys formen. Pattys auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und mit Frischhalte folie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Salzwasser zum Kochen bringen, Ramen darin 4 Min. garen, dann abgießen. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Blätter vom Pak Choi abzupfen, waschen, trocken schütteln, die weißen Enden abtrennen und in feine Streifen schneiden. Die grünen Blätter ebenfalls in Streifen schneiden und beiseitelegen. Ingwer mit 1 EL Zitronensaft und 2 EL Sojasoße in einem Topf erhitzen. Die weißen Pak-Choi-Streifen zugeben und bei starker Hitze offen 2 - 3 Min. kochen lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss restlichen Pak Choi zugeben und durchschwenken. Vom Herd ziehen.

3. Den Ofen auf 50° vorheizen. Eine große, beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze vorheizen, 1 TL ÖL darin erhitzen. Die Nudeln mit Eiern, Currypulver und Salz vermengen und in acht Portionen teilen. Je eine Portion mit einer Gabel auf einer Untertasse zu einem Türmchen rollen, mit einer zweiten Untertasse platt drücken und in die heiße Pfanne gleiten lassen, bei Bedarf noch einmal platt drücken. Das Nudelnest sollte ca. 12 cm Durchmesser haben. Auf diese Weise vier Portionen in die Pfanne geben und 6 - 7 Min. pro Seite braten. Übrige Portionen ebenso in 1 TL Öl braten. Fertige Nudelnester im Ofen warm halten.

4. Die Pattys aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Löffel eine Mulde in die Mitte drücken, dann eine Pfanne erhitzen und die Pattys darin mit 2 TL ÖL bei mittlerer Hitze pro Seite ca. 5 Min. braten. Einmal wenden. Auf vier Nudelnester Pak Choi geben, das Fleisch darauflegen, die Frühlingszwiebel darübergeben und die Burger mit den übrigen Nudelnestern schließen.