



Der Röstiburger mit zartem Hähnchenfleisch und knusprigem Bergspeck schmeckt ganz besonders gut in Kombination mit würzigem Raclettekäse, Thymian-Zwiebeln und fruchtigem Apfel aus der Pfanne – das perfekte Hüttenessen für Skihasen und Bergsteiger.

ZÜNFTIGER Röstiburger BURGER

2 Hähnchenbrustfilets (ca. 400 g),
ohne Haut und Knochen
8 dünne Scheiben luftgetrockneter
Tiroler Speck
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Apfel
1 rote Zwiebel
1 Zweig Thymian
(wahlweise 1 Msp.
getrockneter Thymian)
1 große vorwiegend festkochende
Kartoffel (ca. 300 g)
1 Msp. Natron
4 EL Sonnenblumenöl
4 rustikale Brötchen
8 Scheiben Raclettekäse

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Rezept für 4 Burger

1. Ofen auf 80 Grad vorheizen. Hähnchenbrüste schräg in jeweils 4 Scheiben schneiden und mit Speck umwickeln. Die Hähnchenschnitzel in einer beschichteten Pfanne im heißen Olivenöl von jeder Seite 4–6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf eine Platte legen und im Ofen warm stellen.
2. Apfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Alles in die Pfanne mit dem Hähnchen-Bratfett geben und 3–4 Minuten braten. Thymianblättchen abzupfen und die letzten 2 Minuten mitbraten. Auf die Platte zu den Hähnchenschnitzeln legen.
3. Für die Röstikartoffel fein raspeln, Salz untermengen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Röstmasse trocken ausdrücken und in 8 Portionen in die Pfanne geben. Leicht flachdrücken und die Röstikartoffeln bei mittlerer Hitze von jeder Seite in 4 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.
4. Die Brötchen halbieren, mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen und sowohl die Unterseiten wie auch die Deckel mit Raclettekäse belegen. In den Ofen schieben und den Käse schmelzen lassen. Dann Röstikartoffeln mit Hähnchenschnitzeln, Äpfeln und Zwiebeln auf den Unterseiten anrichten, Deckel aufsetzen und genießen.