

Oktoberfestburger

Am 21. September heißt es wieder „Ozapft is!“. Punkt 12 Uhr eröffnet der Anstich des ersten Bierfasses das 189. Oktoberfest in München. Bis 6. Oktober gibt es dann frisches Bier und bayerische Schmankerln in 38 kleinen und großen Zelten. Zur Einstimmung gibt es einen Oktoberfestburger.

Bereits seit 1810 findet auf der Münchener Theresienwiese das Oktoberfest statt. Millionen von Besuchern und Fans aus der ganzen Welt freuen sich auf das Großereignis. Das Volksfest ist so beliebt, dass es weltweit Nachahmer gibt, beispielsweise in Japan, Namibia oder in der Schweiz.

Besucher schätzen das gute bayerische Bier und zünftige Brotzeiten. Die weiß-blauen Wochen nutzen nicht nur die Lebensmittelkonzerne für ein Umsatzplus. Auch im Fleischer-Fachgeschäft darf die Oktoberfest-Gaudi nicht fehlen.

Wiesn-Fans freuen sich über einen Burger mit zartem Geflügel. Den bayerischen Akzent setzt dabei der Obatzda. Dabei handelt es sich um eine pikante Biergarten-Spezialität. Reifer Camembert wird mit Butter, feingehackten Zwiebeln, Rahm oder Quark und Gewürzen so lange zerdrückt, bis eine streichfähige Masse entsteht. Diese wird mit Schnittlauch bestreut und mit Roggenbrot, Brezen und Radieschen serviert.



Laugenbrötchen, Obatzda und Sauerkraut sorgen für bayerische Akzente. Zum Oktoberfestburger gibt es frischen Blattsalat mit Radieschen.

Deutsches Geflügel

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenschenkel
- 500 ml BBQ-Sauce
- 1 EL Senf
- 1 EL Balsamico
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Worcestersauce
- Salz und Pfeffer
- 4 EL süßer Senf
- 2 EL Rapsöl
- 1 Römersalat
- 1 Bund Radieschen
- 4 Laugenbrötchen
- 4 EL Obatzda
- 4 EL Sauerkraut
- Petersilie
- Kresse

Zubereitung

Und so einfach geht's: Zunächst BBQ-Sauce, Senf, Balsamico, Zucker, Honig, Worcestersauce und etwas Salz und Pfeffer mischen. Dann die Hähnchenschenkel in eine Auflaufform legen, die Sauce darüber geben und bei 180 Grad circa 90 Minuten im Ofen garen.

In der Zwischenzeit den süßen Senf und Öl mit 1 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat waschen und 4 Salatblätter zur Seite legen. Den restlichen Salat kleinzupfen, die Radieschen kleinschneiden und beides mit dem Dressing mischen.

Die Hähnchenschenkel aus dem

Ofen holen, die Haut entfernen, das Hähnchenfleisch mit zwei Gabeln in Stücke zupfen und mit der Sauce mischen.

Die Laugenbrötchen aufschneiden, zuerst mit Obatzda bestreichen, dann mit einem Salatblatt und Sauerkraut belegen und schließlich mit dem Pulled Chicken belegen und zuklappen.

Den Pulled Chicken Oktoberfestburger mit dem Salat anrichten, nach Belieben mit Petersilie und Kresse toppen und genießen.

Nährwerte: Pro Portion ca. 830 kcal, 26 g Fett, 78 g Kohlenhydrate, 49 g Eiweiß. Die Zubereitung dauert etwa 120 Minuten.

www.deutsches-gefluegel.de