

Geflügelburger Yakitori Art

Zutaten für 4 Personen

500 g	Geflügel Hackfleisch
75 g	Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
2 EL	Sojasauce
1 Stück/e	Eigelb
1 TL	Speisestärke
1 TL	Ingwer, feingehackt
120 ml	Sake
120 ml	Sojasauce
3 EL	Sherry
2 EL	Zucker
1,5 Stück/e	Salatgurken
2 EL	Zucker
2 EL	Reisweinessig
1 TL	Sesamöl
1 TL	Sambal Oelek
etwas	Salz
4 Stück/e	Poppadoms



Rezeptinformationen

Schwierigkeit:
Leicht
Methode:
Direkt

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit den übrigen Zutaten vermischen und daraus vier gleichgroße Burger formen (etwa 1,5 cm dick). Diese anschließend mit Plastikfolie abgedeckt eine ½ Stunde kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben und auf dem Seitenkocher oder auf dem Herd aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
3. Die Gurken schälen und mit dem Sparschäler in Streifen hobeln. Die restlichen Zutaten verrühren und mit den Gurkenstreifen vermischen. Anschließend mit Salz abschmecken.
4. Den Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze mit Sear Grate Einsatz, ca. 200°. Die Burger ganz leicht einölen und von beiden Seiten etwa 2 bis 3 Minuten direkt angrillen, danach indirekt weiter ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von 82° erreicht haben. In den letzten 2 Minuten Poppadoms mit ein wenig Öl einpinseln und von beiden Seiten kurz angrillen.