

Orientalischer Chicken Burger



Rezept
Idee

Zutaten für einen Burger:

- 1 Foodworks Chicken Burger Cornflakes (Art.-Nr. 41010)
- 2 Zweige Koriander, grob gehackt
- 30 g Hummus (Fertigprodukt)
- 20 g Mayonnaise (Fertigprodukt)
- 1 kleine rote Chili, grob gehackt
- 1 Roggenvollkorn-Bun, 10 cm Ø
- 2-3 Stängel roter Mangold
- 1 TL Möhrenzesten, frittiert

	Wareneinsatz	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	Grundpreis	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	Nettopreis	
zzgl. MwSt. (in %)		
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)		



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten*:



Fritteuse
175 °C, 4,5-5 Min.



Kombidämpfer
200 °C, 100 %, 12-15 Min.



Kombi-Schnellgar-System
Temperatur Zeit Lüfter Mikrowelle

	Temperatur	Zeit (Min.)	Lüfter	Mikrowelle
1.	250 °C	01:00	65 %	100 %
2.	250 °C	00:20	75 %	80 %
3.	250 °C	00:20	85 %	50 %

Zubereitung:

1. Chicken Burger Cornflakes zubereiten.
2. Koriander mit Hummus vermischen.
3. Mayonnaise mit gehacktem Chili vermischen.
4. Bun waagrecht halbieren und rösten.

Burgeraufbau:

Burger-Bun-Boden, Hummus, Chicken Burger Cornflakes, Chili-Mayonnaise, Mangold, Möhrenzeste, Brötchen, Burger-Bun-Deckel

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.