Premium Pollo Fino Trüffel Burger

Geflügel Burger mit Trüffel Creme & Marinade sowie Pfifferlingen

Zutaten (für 3 Burger):

3 Pollo Fino bzw. Hähnchenschenkel
120 ml #Premium Trüffel Marinade der Sizzle Brothers (erhältlich in ihrem Online Shop)
400 g Pfifferlinge
1 Rote Zwiebel
6 Scheiben Cheddar
ein paar Salatblätter
3 Burger Buns
1 Becher Schmand
2 EL Trüffel Öl
1 EL Rumpelstilzchen oder anders Pilz Gewürz

Zubereitung:

Das Pollo Fino ist nichts anderes als ein entbeinter Hähnchenschenkel.
Bei manchen Geflügelhändlern oder Metzgereien bekommt Ihr diesen schon fertig zu kaufen, anderer Metzger entbeinen die Euch auch auf Wunsch.
Solltet ihr kein Polo Fino bekommen, ist das auch kein Problem den das entbeinen ist nicht schwer, wir machen dies auch immer selber. Dies aber Euch hier nur niedergeschrieben zu erklären ist aber zu schwer, aber wenn Ihr bei YouTube Pollo Fino eingebt findet ihr schöne Videos (z.B. von Klaus grillt oder den Sizzle Brothers) die Euch dies gut erklären. Solltet Ihr als kein Pollo Fino bekommen haben ist Euer erster Schritt die Hähnchenschenkel zu entbeinen.

Nun kommen die Hähnchenschenkel in einen Zipp Off Beutel (oder Frischhaltebeutel) und die Marinade (#PremiumTrüffel der Sizzle Brothers) hinzu und tut ihr das ganze gut durch kneten (mischen) und für mind. 6 Stunden besser aber über Nacht in den Kühlschrank zum durchziehen.

Die Pfifferlinge putzen, und die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Schmand in eine Schüssel geben, das Trüffelöl und das Pilzgewürz zugeben und gut verrühren. Die Salatblätter waschen und trocknen.

Nun werden die Pfifferlinge, die Zwiebeln sowie die marinierten Pollo Fino (mit der Hautseite zu erst) auf der Plancha, Feuerplatte oder auf der Gusspfanne auf dem Grill angebraten.

Die Zwiebeln wenn sie leicht angeröstet sind runter nehmen, die Pfifferlinge in 3 Portionen aufteilen und jede Portion mit je 2 Scheiben Cheddar belegen und diese Schmelzen lassen. Die Pollo Fino auf eine Kerntemperatur von 77°C garen.
Die Burger Brötchen aufschneiden und auf dem Grill (Feuerplatte/Plancha) kurz an toasten.

Auf die Burger Bun Ober- und Unterteile hälften die Trüffelschmand Creme auftragen und verschmieren. Auf das Bun Unterteil kommt nun 1-2 Salatblätter, auf die nun das gebratene Pollo Fino gelegt wird. Dies wird nun mit den mit Cheddar überbackenen Pfifferlingen belegt auf die nun die Zwiebelringe und das mit dem mit Trüffelschmand beschmierten Burger Bun Oberteil belegt werden.

Reinbeißen und Genießen