

Brioche Bun mit gegrilltem Huhn, Mango, spicy Mayo & Ingwer Pak Choy mit König Pilsener

ein Rezept von [Sascha Stemberg](#)

Zutaten

für 4 Personen

- 4 frische Briochebuns (selbst gebacken oder vom Bäcker)
- 4 Hähnchenbrüste ohne Haut und Knochen (beste Freilandqualität)
- 1 reife Mango
- Olivenöl
- 200g Babypakchoy
- 1 El brauner Zucker
- 20g Sushi Ingwer in feine Streifen geschnitten
- 150ml König Pilsener
- 5 El Mayonnaise
- Saft und Abrieb einer halben Limette
- 1 El Siracha Chillisauce
- 1 Tl Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Brioche Buns aufbacken und halbieren.
2. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Pak Choy längs vierteln und säubern. Nun den Pak Choy im heißen Olivenöl kurz anbraten. Den Ingwer hinzu geben, nun den braunen Zucker und zum Schluss mit dem König Pilsener ablöschen. Das Ganze kurz einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseite stellen. In einer zweiten Pfanne ebenfalls Olivenöl erhitzen, die Hühnerbrüste flach in der Mitte halbieren. Diese Stücke von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, und nun kurz und scharf von beiden Seiten für ca.1-2 Minuten je nach Dicke anbraten. Als nächstes die Mango von der Schale befreien, und in schöne gleichmäßige Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit aus den restlichen Zutaten eine leckere Creme anrühren, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf auch gerne etwas mehr Chillisauce hinzu geben.
3. Zu guter letzt kommt das anrichten. Hierfür legen wir den Pak Choy auf die untere Hälfte des Brioche Buns, darauf kommt die gegrillte Hähnchenbrust. Nun die Mangoscheiben on top, und zu guter letzt reichlich von der Spicy Mayo obenauf geben. Nun den Brioche Bun Deckel obenauf setzen und servieren.....viel Spaß!

Mehr Rezepte gibt es auf www.koenig.de.