

HOMEMADE-BURGER „HEIMATLIEBE“



ZUTATEN FÜR CIRCA 4 PORTIONEN

Burgerpatti

- 400 g Rinderhackfleisch
- 160 g Schweinehackfleisch
- 1 Stk Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Muskat, Chili, geräucherter Paprika

Krautsalat

- 200g Weißkohl
- 1 EL Zucker
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- Pfeffer, Knoblauch, Schnittlauch

Beiwerk

- 4 EL Zwetschgen-Zwiebelmarmelade
- 2 Stk Gewürzgurken
- 2 Stk Radieschen
- 4 Salatblätter
- 60 g Bergkäse (4 dünne Scheiben)

ZUBEREITUNG

Den Hackfleischteig zubereiten und mit den Gewürzen abschmecken. Mit der Hand oder der Burgerpresse zu 4 flachen Patti formen und in der Pfanne braten.

Für den Salat den Weißkohl in feine Streifen schneiden, mit Salz, Zucker, Essig und Öl weich drücken. Mit den Gewürzen abschmecken.

Roggenbun aufschneiden, Unterseite mit Zwetschgen-Zwiebelmarmelade bestreichen, Salatblatt auflegen, dann Krautsalat, den Burgerpatti, den Käse, die Gewürzgurke und Radieschen. Die Innenseite des Deckels ebenfalls mit Marmelade bestreichen und oben auflegen. Zum Abschluss einen kleinen Holzspieß zum feststecken verwenden.

Je nach Verwendung der Zutaten können folgende Allergene enthalten sein: Ei, G/Wz, G/Ro, M

Rezept und Bild: KERN