

Burger mit Rotkohl und Champignons

Burger-Patty

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 50 g roher Schinken
- 8 g Salz
- Etwas Pfeffer
- Etwas Lebkuchengewürz

Schinken sehr fein hacken, alles vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Aus dem Brät 4 Patties formen.

Champignon-Duxelles

Zutaten für 4 Personen

- 175 g braune Champignons
- 1,5 große Schalotten
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 EL Olivenöl
- 25 ml Madeira
- Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten fein hacken und in Öl anbraten, Madeira zugießen und verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rotkohl

Zutaten für 4 Personen

- 250g Rotkohl
- 2 g Salz
- 10 ml Ahornsirup
- 10 ml Brandy
- 10 Essig

- 1 Prise Piment
- 1 Prise Muskatpulver
- Abrieb von einer 1/3 Orange
- 25 ml Öl
- 1 TL Walnussöl

Den Rotkohl fein schneiden, mit den restlichen Zutaten verkneten (die beiden Öle erst ganz zum Schluss zugeben) und mehrere Stunden stehen lassen.

Burger Fertigstellung

Zutaten für 4 Personen

- 100 g knusprigen Bacon
- Granatapfelkerne aus 1/2 Apfel
- Puderzucker
- 4 Burger-Brötchen
- 40 g Mayonnaise

Zubereitung:

Kerne mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Brötchen halbieren, den Rotkohl in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Patties von beiden Seiten ca. 4 Minuten grillen, sodass sie eine Kerntemperatur von 60°C bekommen. Die Brötchen kurz auf den Grill legen und warm werden lassen. Dann die Brötchen wie folgt belegen:

Die Unterseite mit Rotkohl und Mayonnaise, Patty, Bacon und Duxelles, die Granatapfelkerne on Top. Mit der andern Brötchenhälfte abschließen.