Winterburger

… mit Rosenkohl und feinem Rindfleisch.
Rosenkohl ist nicht nur die perfekte Beilage für Gans. Diese Kohlart kann noch viel mehr. In unserem Burger Rezept kommt sie neben Käse und Speck auf einen Burger – du wirst überrascht sein, wie gut es schmeckt!



Zutaten:
12 st. Rosenkohl
etwas Öl
Salz und Pfeffer
1/2 Apfel
1 Zweig Thymian
4 EL Schmand
3 TL Senf
1 TL Honig
2 kl. Zwiebeln
Butter
Mehl
8 Scheiben Bacon
4 Scheiben Käse
700 g Rinderhackfleisch
4 St. Burgerbun oder Brötchen

Zubereitung :
Rosenkohl putzen, halbieren und mit Öl bestreichen (benutze dafür am besten einen Marinier Pinsel). Mit Salz und Pfeffer rösten, auf eine Grillplatte legen oder in der Gusseisenpfanne.
Für die Creme: Die Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch klein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Schmand mit Senf und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und Apfel untermischen.
Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln darin andünsten. Mit etwas Mehl bestreuen und knusprig braten. Baconscheiben grillen. Du kannst natürlich auch Bauchspeck oder Ähnliches verwenden.

Hackfleisch würzen, Patties formen (eine Burgerpresse ist dabei sehr hilfreich) und grillen. Für die letzte Minute der Grillzeit je 1 Scheibe Käse zum Schmelzen auf die Patties legen. Brötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill anrösten.

Jeden Burger mit Bacon, Pattie, Zwiebeln, Schmand-Kräuter-Creme und geröstetem Rosenkohl belegen. Deckel drauf und genießen

Tip:
Das Rindfleisch kann auch durch Wildfleisch ersetzt werden, dann muss jedoch etwas Speck mit im die Hackmasse eingearbeitet werden, sonst wird das Fleisch zu trocken.Wildfleisch hat naturgemäß sehr wenig Fett.

Historie :

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/burger:winterburger_mit_rosenkohl

Last update: **20.01.2025 16:37**