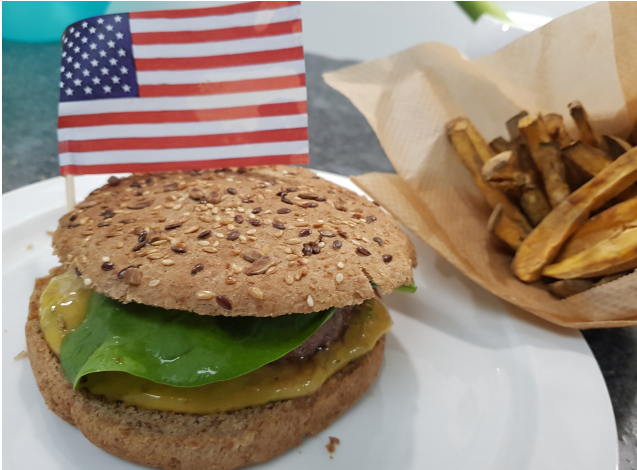


BURGER MIT HONIG-SENF-SOSSE UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES (REZEPT IST FÜR 2 BURGER)



Das braucht du:

Für den Burger:

2 Burger-Brötchen, am besten Vollkorn (gibt es im Handel)
300 g frisches Rinderhack
100 g Parmesankäse zum Reiben
100g Rucola
100 g frischen Spinat
1 rote Zwiebel
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Honig-Senf-Soße:

50 g süßen Senf
50g mittelscharfen Senf
50g Dijon-Senf
40 g flüssigen Honig
1 Esslöffel Apfelessig oder Weißweinessig
100 ml neutrales Speiseöl
1 Hand voll Petersilie
Salz aus der Mühle

Für die Pommes:

2 große Süßkartoffeln
Salz aus der Mühle
Frittierfett

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in Ringe (nicht in Würfelchen)
- 2.) Gib das Hackfleisch in eine Schüssel und würze mit Salz und Pfeffer.
- 3.) Reibe den Parmesankäse in die Schüssel.
- 4.) Schneide die Süßkartoffeln in längliche Sticks. Du kannst die Schale dran lassen oder schälen.
- 5.) Gib in eine andere Schüssel den süßen Senf, den mittelscharfen Senf und den Dijo-Senf.
- 6.) Gib in diese Schüssel auch den Honig und den Essig
- 7.) Gib auch etwas Pfeffer und Salz hinzu.
- 8.) Rühre nun um und lasse das Öl bei ständigem Rühren tröpfchenweise hineinfließen. Das „tröpfchenweise Fließen“ ist sehr wichtig. Würdest du das gesamte Öl sofort komplett hineingeben, würde die Soße „abhauen“, also nicht binden, man sagt „emulgieren“.
- 9.) Schneide die Petersilie klein und gib sie ebenfalls in diese Schüssel.
- 10.) Frittiere die Pommes einmal für ein paar Minuten. Nimm sie dann raus und gib sie auf ein Küchenkrepp.
- 11.) Forme aus dem Fleisch nun mithilfe der Burgerpresse so genannte „Pattys“ und brate die Pattys je 3 Minuten von jeder Seite an.
- 12.) Wasche in der Zwischenzeit die Rucolablättchen und die Spinatblättchen und wedle sie trocken.
- 13.) Grille entweder auf dem Kontaktgrill oder in einer Pfanne ohne Öl die Burger-Brötchen von jeder Seite kross an.
- 14.) Schichte nun den Burger, indem du zunächst etwas von der Soße, dann den Burger, dann Zwiebeln, dann wieder Soße und die grünen Blättchen legst. Du kannst das auch variieren- da sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.
- 15.) Frittiere die Pommes noch einmal und gib sie dann in eine Schüssel mit Salz.
- 16.) Richte alles auf einem Teller an.