

glashaus-Burger deluxe

Für 4 Personen:

- 4 Burger-Brötchen (in unserem Fall vom Haus und Hof Bäcker Paul aus Lörrach)
- 4 Patties (siehe Rezept)
- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 1 Eisbergsalat
- Pikanter Ketchup (Eigenproduktion)
- Trüffelmayonaise (Eigenproduktion)

Die Patties auf den Grill legen und von beiden Seiten etwa 2 Minuten grillen. In der Zwischenzeit die Brötchen halbieren und toasten. Die Tomaten in Scheiben schneiden und auch die Gurke (ca. 12 Scheiben). Den Eisbergsalat zupfen (6-8 Blätter).

Dann auf die eine Seite Ketchup und Tomatenscheiben, auf die andere Seite Trüffelmayo, Eisbergsalat und Gurkenscheiben verteilen. Die Patties vom Grill nehmen, auf den Brötchen verteilen, zuklappen und geniessen. Als Beilage würden wir ein paar Kartoffelspalten mit etwas Sesam empfehlen.

Für die sogenannten Patties:

- 500 g Kalbfleisch vom Metzger des Vertrauens (in unserem Fall Fa. Kalbacher aus Lörrach)
- 1 Zwiebel
- 100 ml Milch
- 1 Brötchen vom Vortag
- 5 g Salz
- 5 g Pfeffer, Paprikapulver, Curry
- 4 g eigene Mischung aus Koriander, Chili, Fenchel, Ingwer, Zimt und Anis

Die Zwiebeln anschwitzen und mit sämtlichen Gewürzen mischen. Masse abkühlen lassen.

Das Brötchen zerkleinern und mit der Milch einweichen.

Alle 3 Komponenten (Fleisch, Zwiebelgewürzmischung und Brötchen) zusammen durch den Fleischwolf lassen. Eventuell etwas nachschmecken mit Salz, aber Vorsicht!, im warmen Zustand schmeckt es salziger!!!

Anschließend 4 Burger formen und zwischen Backpapier einfrieren.

Die Konsistenz verändert sich nach dem einfrieren, er hält besser zusammen und bleibt schön saftig. Außerdem kann man die Patties wahnsinnig gut im Voraus vorbereiten.

Passende Weine:

- ▶ Wein-Speck GmbH, Lörrach/Weil a.R.
- ▶ Weingut Krebs, Binzen

Ein Rezept von:



NaturEnergie
von Energiedienst