

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Burger vom Pustertaler Sprinzen mit Kraut-Kürbissalat, Spiegelei und Barbecue-Sauce

Köchin: Christine Pitzer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Laibchen

- 800 g Rinderfaschiertes (grob)
- 2 EL gehackter Thymian
- 1 EL gehackter Oregano
- 1 EL gehackte Rosmarinnadeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Dijonsenf
- 12 Scheiben Speck
- 4 EL Olivenöl zum Anbraten

Für die Burger

- 8 Scheiben Tomaten
- 12 Zwiebelringe
- 4 Salatblätter
- 4 Spiegeleier
- 4 Scheiben Bergkäse
- 4 Holzspieße
- 4 runde Vollkorn-Weckerl

Quelle: ORF extra

Für den Kraut-Kürbissalat

- ½ Kopf Kraut
- 100 g Kürbis
- 1 Apfel
- Rotwein-Essig
- Öl
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL Kümmel (ganz)
- 1 kleines Stück Ingwer

Für die Barbecue Sauce

- 1 kleine Zwiebel
- ½ roter Paprika
- ½ gelber Paprika
- 8EL Ketchup
- 2 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp. Currypulver
- 1 TL Honig

Zubereitung

1. Für die faschierten Laibchen zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und feinhacken und dann gemeinsam mit dem Rinderfaschierten, den Kräutern (Thymian, Oregano, Rosmarin) und dem Dijonsenf in eine Schüssel geben. Alles gut mit den Händen vermischen, salzen und pfeffern. Das Faschierte nun zu 4 je 1-2 cm dicken Laibchen formen, je mit 3 Scheiben Speck umwickeln und auf beiden Seiten 3-4 Minuten (medium) in einer Pfanne in Olivenöl anbraten.

Tipp: Die Laibchen vor dem Braten in der Mitte leicht eindrücken – beim Braten bildet sich sonst eine Wölbung. Wenn man das Laibchen aber eindrückt, bleibt es gerade und ist leichter zu essen.

2. Kurz vor Ende der Garzeit der Laibchen diese je mit 2 Scheiben Tomaten, 3 Zwiebelringen und einer Scheibe Bergkäse belegen und danach ganz kurz bei 200° C Umluft ins Rohr schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Alternativ kann man die Laibchen mit dem Belag auch in der Pfanne weiterbraten. Nebenbei 4 Spiegeleier in einer Pfanne anbraten.

3. Für den Kraut-Kürbissalat das Kraut, den geschälten Kürbis und den Apfel grob raspeln, in eine große Schüssel geben und nach Geschmack mit Öl, Rotwein-Essig, Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig und geriebenem Ingwer abschmecken.
4. Für die Barbecue Sauce die Zwiebel und die Paprika kleinwürfelig schneiden und mit dem Ketchup, dem Senf, Salz, Pfeffer, Honig und Currypulver verrühren.
5. Zum Schluss die Vollkorn-Weckerl quer aufschneiden, je ein mit Barbecue Sauce bestrichenes Salatblatt darauflegen, dann ein faschiertes Laibchen samt Belag darauf geben, je ein Spiegelei darauflegen und mit dem Deckel des Weckerls abschließen. Die Burger auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Holzspieß fixieren. Den Kraut-Kürbissalat und noch etwas Barbecue Sauce jeweils in ein kleines Schälchen geben und beides dazu servieren.