

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kohlburger

Zutaten

(pro Person)

Für das Kohlgemüse

- 3 Blätter Kohl
- ¼ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz/Pfeffer
- 125 ml flüssiges Schlagobers
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel

Für die Patty

- 125 g faschierte Hühnerbrust
- 1 halber TL Chiliflocken
- Salz/Pfeffer
- 1 TL Orangenpfeffer
- Ingwer
- 100 g Semmelbrösel
- 4 Scheiben Gorgonzola

Für den Burgerbun-Belag

- Junge Kohlrabiblätter
- 1 Blattkohlblatt
- 3 Schwarzkohlblätter
- Etwas Senfkohl

Zubereitung

Kohlburger:

Zwiebel anschwitzen in Öl mit Knoblauch. Blanchierten Kohl in Streifen schneiden und beimengen. Kurz durchrösten, salzen, pfeffern und mit Kümmel und Kreuzkümmel würzen. Mit Schlagobers cremig einkochen.

Patty:

Alles vermengen und zu kleinem Patty formen. In Olivenöl goldbraun braten und das Patty mit einer 1 cm dicken Scheibe Gorgonzola belegen.

Brioche-Burgerbun auf der Innenseite mit Olivenöl beträufeln, dann mit 1 Blatt Blattkohl, 3 Schwarzkohlblätter und etwas Senfkohl sowie Kohlrabiblättern belegen.

Darauf das Hühnerpatty samt Gorgonzolascheibe anrichten und zusammen mit Kohlgemüse servieren.