



Steinpilzburger mit schwarzem Knoblauch

Zutaten:

- 400g Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- Schwarzer Knoblauch
- Kräuter (Salbei)
- Semmelbrösel
- 2 Kartoffelbrötchen
- Paprika
- Kräutersalat
- Tomate
- Sauerrahm
- Zwiebel, Ingwer, Zucker, Zitrone



Zubereitung:

Hacken Sie die Steinpilze in kleine Würfel. Erhitzen Sie Öl oder Butter in einer Pfanne. Braten Sie die Steinpilz-Würfel an. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zerkleinern Sie die Schalotten und eine Knoblauchzehe fein und geben Sie beides ebenfalls in die Pfanne. Braten Sie alles etwas durch, bis die Pilze eine schöne Bräune haben und mischen Sie gehackte Salbeiblätter unter. Nehmen Sie die Pfanne anschließend für den Moment von der Hitze.

Für das Chutney: Erhitzen Sie Öl in einem kleinen Topf. Hacken Sie Schalotten fein. Das besondere am Chutney ist der schwarze Knoblauch. Hacken Sie 2-3 weiße Knoblauchzehen sowie etwas Ingwer fein. Schneiden Sie anschließend die Paprika in kleine Würfel. Geben Sie alles in den kleinen Topf. Gut anrösten. Geben Sie Zucker und den Saft einer Zitrone dazu. Schälen Sie 7-8 schwarze Knoblauchzehen aus der Schale und geben ihn ungehackt dazu. Erhitzen Sie alles für etwa 3-4 Minuten (Wer keinen schwarzen Knoblauch hat, kann auch mit einem Schuss Pflaumenwein und etwas schwarzem Balsamico ablöschen.) Wenn das Chutney zu fest wird einfach mit etwas Wasser strecken.

Für die Burger-Patties: Geben Sie die Steinpilzmasse in eine kleine Schüssel. Mischen Sie sie mit Ei, Semmelbröseln und einem Klecks Sauerrahm. Die Masse sollte so fest sein, dass Sie kleine Burger-Patties/Steinpilzfrikadellen formen können. Braten Sie die Patties in einer Pfanne an. Schneiden Sie die Brötchen auf. Machen Sie den Salat mit etwas Zitrone, Salz und Pfeffer an. Geben Sie einen Klecks Sauerrahm auf den Brötchenboden. Dann mit Salat, Steinpilz-Patty, Tomate und dem Chutney belegen. Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen



**FRANKEN
FERNSEHEN**

und guten Appetit!