



Burger mit Birnen-Zwiebel-Chutney Topping

Zutaten:

- 400g Rinderhack
- 2 Brioche Buns
- 1-2 Birnen (Williams)
- 400g Kartoffeln (mehlig)
- 2 EL Mayo
- Zwiebel (rot)/ Knoblauch
- Salat
- Tomate
- Limetten
- Zucker
- Creme Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Chiliflakes



Zubereitung:

Nehmen Sie sich eine feuerfeste Form oder Auflaufform. Benetzen Sie den Boden mit etwas Öl. Schneiden Sie eine Knoblauchzehe klein und geben Sie einen Teil davon nach Belieben in die Auflaufform. Vierteln Sie die Kartoffeln und legen Sie sie auch in die Form. Benetzen Sie die Kartoffelecken mit Öl, würzen Sie mit Salz und Pfeffer und verfeinern Sie nach Belieben mit Kräutern, Rainer hat Rosmarin verwendet. Mischen Sie die Ecken kurz durch und stellen Sie die Form bei 220°C für etwa 20 Minuten in den Ofen.

Bereiten Sie das Chutney vor. Schneiden Sie dazu die Zwiebel und den Knoblauch klein. Erhitzen Sie Öl in einem Topf. Geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch in den Topf. Wenn Sie möchten geben Sie noch Kräuter dazu, die Sie gerade zur Hand haben, Rainer hat Rosmarin, Thymian und Majoran verwendet. Schneiden Sie die Birnen in feine Streifen. Geben Sie den Zucker zu den Zwiebeln, damit er karamellisieren kann. Geben Sie die Birnen dazu, geben Sie den Saft der Limette und die Balsamico Creme dazu. Rühren Sie alles ordentlich durch. Sollte es zu dickflüssig sein, füllen Sie mit etwas Wasser auf. Lassen Sie das Chutney durchköcheln.

Bereiten Sie das Hackfleisch vor. Würzen Sie dazu mit Salz und Pfeffer. Rainers Tipp: Geben Sie etwas mehr Schweinerückenfett in Ihr Hack, etwa 10-15% der Gesamtmasse. Dadurch bleibt das Fleisch nach dem Braten saftiger. Formen Sie ihre Pattys, die Frikadellen, und braten Sie sie in einer Pfanne bis zur gewünschten Garstufe aus.

Bereiten Sie das restliche Gemüse für Ihren Burger vor. Belegen Sie den Burger nach Belieben. Geben Sie am Ende eine Scheibe Gorgonzola und das Birnenchutney darüber.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.