

BURGER MIT APFELCHUTNEY

BURGER MIT APFELCHUTNEY

Kennt ihr das, wenn man einfach nicht weiß wie man einen Brief oder Blogpost anfangen soll, weil man so viele Ideen hat? So geht es mir hier. Wie wäre es mit „habt ihr auch manchmal einzelne Burger Buns übrig?“ oder „sucht ihr noch nach Ideen was man mit dem leckeren und scharfen Grüne Tomaten Ketchup so machen kann?“ oder „wer noch etwas von dem leckeren Apfelchutney übrig hat sollte sich diese Burger nicht entgehen lassen!“. Ja, manchmal hat man so viele Ideen. Ok, bringen wir das Ganze mal in einem vernünftigen Text zusammen. Ich hatte noch eins von den Roggen-Burger Buns und ein normales Burger Bun im Tiefkühler. Beide sind „übrig“ geblieben weil sie etwas zu klein geraten sind. Kein Problem, ich nehme das Eine, Bessere Hälfte das Andere. Beim Ketchup kommt das scharfe Grüne Tomatenketchup zum Einsatz, kombiniert mit frischen Gurken und dem fruchtig scharfen Apfel Chutney. Das Patty habe ich dabei relativ schlicht gehalten und das Ergebnis war super lecker. Aber seht selbst!



Zutaten für 2 Burger:

2 Burger Buns

3 EL Grüne Tomaten Ketchup

4-5 EL Apfelchutney

8 Scheiben Salatgurke

Für die Patties:

200g Rinderhackfleisch

100g gemischtes Hackfleisch

Pfeffer & Salz

1 Schalotte

1 TL Senf

1/2 TL Cumin

1 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Schalotte sehr fein hacken und mit allen Zutaten für die Patties in eine Schüssel geben. Gut verkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit der Pattiepresse oder von Hand das Fleisch formen und nochmal 10 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit die Buns halbieren und im Ofen kurz aufbacken. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Patties von beiden Seiten 3-4 Minuten braten. Dann sind sie medium. Ihr könnt sie natürlich auch länger oder kürzer Braten - ganz nach Geschmack.



Die Böden der Burger Brötchen mit dem grünen Ketchup bestreichen und die dünn aufgeschnittene Gurke darauf platzieren. Das Fleisch darauf setzen und zum krönenden Abschluss reichlich Apfelchutney darüber geben.



Den Deckel auf die Burger setzen und die leckeren Türmchen sofort servieren. Welchen würdet ihr gerne nehmen?



Gerade das Apfelchutney ist auf dem Burger wirklich der Hammer.

Greift zu!

