



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Burger mit Rinder-Patty und Ofenpommes



Zutatenliste

- ! 500 g Kartoffeln
- 3 EL Mais- oder Weizengrieß
- 6 EL Pflanzenöl
- 700 g Rinderhack, z.B. von freilebenden Galloways, (mittelgrob gewolft, ca. 20% Fett)
- 300 g Deichkäse (oder anderen leicht würzigen Hartkäse), gerieben
- 6 Burgerbrötchen
- 1 milde Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Gurke (Rohkost kann nach Saison variiert werden)
- 70 ml Mayonnaise
- 80 ml Tomatenketchup
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Kartoffeln gründlich waschen, bei Bedarf schälen. Kartoffeln in 1-2cm dicke Stifte schneiden. Für 10 bis 20 Minuten in warmes Wasser legen, um die Stärke zu lösen.
- 2 Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und 2 EL Öl mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend gut abtrocknen.
- 3 Für die Burgersoße selbstgemachten Ketchup und selbstgemachte Mayo mischen.
- 4 Aus der Fleischmasse 6 flache Patties formen, etwas größer als die Brötchen.
- 5 Kartoffelstifte aus dem Wasser nehmen, abtrocknen und mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, evtl Paprika und Kräutern kurz marinieren. Mit Grieß bestreuen. Für ca. 25 Minuten bei 240°C backen, Backofen leicht geöffnet lassen.
- 6 Salat und Gemüse waschen. Salat in Blätter teilen. Tomaten, Gurken und Zwiebel in Scheiben schneiden.
- 7 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Patties von jeder Seite 2-4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Ca. 5 Minuten im Ofen weitergaren, bis der Käse geschmolzen ist.
- 8 Brötchen im Ofen ca. 4 Minuten erwärmen.
- 9 Brötchen mit Burgersauce bestreichen und mit dem Patty belegen. Mit Salat und Rohkost nach Geschmack anrichten.



Adresse:
FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.
KIWi-Tower | Am Kiel Kanal 2
24106 Kiel

Kontakt:
Tel.: +49 (0) 431 | 98 65 48 77
Mail: info@feinheimisch.de
Web: www.feinheimisch.de

FEINHEIMISCH
♥ REGIONAL