

Cheeseburger mit Kartoffel Bun und karamellisierten Salat



Rezept: 0072

Liste: 9.4.5. Hauptspeise mit Rind

Kategorie:

Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse, Käse

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Rinderhack mit dem Eigelb vermischen und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe verkleinern. In ein Sieb geben und ausdrücken. Die Kartoffelmasse im Sieb abtropfen lassen im Anschluss würzen. Den Schinkenspeck in grobe Würfel schneiden und beiseitestellen.

Das Rinderhack in einem Setzring zu Pattys Formen von je 100 g und in einer Pfanne beidseitig anbraten. Dann im Ofen warmhalten und ziehen lassen. Den gewürfelten Schinkenspeck in die Panne geben und anbraten. Wenn er gut gebräunt ist zu den Kartoffeln geben, vermischen und zu jeweils 4 Buns in der Größe der Pattys goldbraun ausbacken.

Die Karotten schälen und mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Den Lauch ebenfalls in Streifen schneiden und passend zur Länge der Karottenstreifen kürzen. Nun die Karotten und den Lauch in einer Pfanne mit Butter schmoren. Am Ende mit dem Ahornsirup ablöschen und einreduzieren lassen.

Zum Anrichten des Burger jeweils einen Kartoffel Buns unter, das Rinderhack Patty in der Mitte und als Deckel wieder einen Kartoffel Buns stapeln. Das ganze mit Cheddar streifen bedecken. Den Salat beifügen und mit altem Balsamico beträufeln.

Wer möchte gibt als Deko noch eine wenig zuvor gemachtes Kartoffelstroh hinzu.

Zutatenliste für 2 Personen

400 g Kartoffeln, festkochen
200 g Rinderhack
70 g Schinkenspeck
70 g Cheddar
30 g Butter
2 Karotten
1 Eigelb
1 Lauchstange
1 El Ahornsirup
1 EL alten Balsamico
1 El Olivenöl
Öl zum braten
Salz, Pfeffer und Zucker