

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Elisabeth Heigl

Zutaten

Burger

500 G	Faschiertes vom Milchkitz
1 PRISE	Salz
	Pfeffer
	frischer Thymian
4 SCHEIBEN	Ziegenkäse (zum Überbacken)
	Grüner Salat, Tomaten, Gurken zum Garnieren

4 STUECK	Burgerbrötchen
	Öl zum Herausbacken

Zwiebelfülle

1	große Zwiebel
1/8 L	Johannisbeersaft
1/16 L	Rotwein

Burgersauce

2 EL	Ketchup
1 EL	Majonaise
1 PRISE	Salz
	Pfeffer
	Weinbrand

Zubereitung

Burger

1. Faschiertes mit den Gewürzen vermengen und 4 Laibchen daraus formen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kitzlaibchen hineinlegen. Hat die Unterseite eine schöne braune Farbe, das Laibchen wenden.
3. Mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen. Den Deckel der Pfanne schließen, damit der Käse schön weich bleibt.
4. Die Laibchen herausnehmen und warm stellen.
5. Danach die Burgerbrothälften in die Pfanne geben bis sie eine schöne leicht braune Farbe bekommen, dann wenden. Evt. noch etwas Öl in die Pfanne geben.

Zwiebelfülle

1. Die Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Rotwein und Johannisbeersaft aufgießen.
3. Einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast ganz reduziert ist, der Zwiebel aber noch etwas Biss hat.

Burgersauce

1. Alle Zutaten verrühren.

Anrichten

1. Ganz unten kommt der knusprige Burgerbrotboden. Diesen bestreicht man mit der Burgersauce.
2. Anschließend kommen Salat, Tomatenscheibe und Gurkenscheiben drauf.
3. Dann das mit Käse überbackene Kitzlaibchen. Auf dieses Laibchen die Zwiebeln und zum Schluss den Brotdeckel.

Als Beilage passen ausgezeichnet ein frischer Salat oder Bratkartoffeln.

Rezept zum Genusstagebuch #50