

Prenzl'berger Weihnachts-Hipster-Burger mit Sweet-Cinnamon-Potato-Fries und Walnuss-Mayonnaise

 happy-mahlzeit.com/2021/11/27/prenzl-berger-weihnachts-hipster-burger-mit-sweet-cinnamon-potato-fries-und-walnuss-mayonnaise

Zutaten für 2 Personen

Für die Burger-Patties:

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 TL Schubecks BBQ Grill-Gewürz
- 7 EL Rapsöl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Burger-Garnitur:

- 2 Camembert à ca. 125 g
- 150 g Feldsalat
- 1/2 Kopf Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- 4 EL Semmelbrösel
- 100 g Preiselbeermarmelade
- 6 EL Apfelmus
- 1 Nelke
- 3 EL Essig
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Schweineschmalz
- Zimtpulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Burger-Brötchen:

- 300 g Mehl
- 250 g Speisequark
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Backpulver
- 2 EL Sesam

- 1 Prise Salz
- 2 EL Rapsöl

Für die Pommes:

- 2 große Süßkartoffeln
- 3 EL Speisestärke
- 2 TL Zimtpulver
- 3 EL Olivenöl
- Öl zum Frittieren
- Salz

Für die Mayonnaise:

- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Zucker
- 125 ml Walnussöl
- Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Brötchen Mehl, Ei Speisequark, Backpulver, Zucker und etwas Salz verkneten, sodass eine Masse entsteht. Daraus je nach Wunschgröße 4 Brötchen formen. Brötchen auf ein Backpapier legen und mit dem Backblech für 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit Sesam bestreuen und je nach Bräunungsgrad das Brötchen aufschneiden und die Innenseite des Brötchens kurz in einer Pfanne rösten.

Für die Pommes die Süßkartoffeln waschen und in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden. Anschließend in einem Frischhaltebeutel mit Olivenöl und Speisestärke gut durchschütteln und die Pommes für 2 Minuten in der Fritteuse frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, für weitere 3 Minuten goldbraun frittieren und mit Zimt und Salz würzen.

Für die Garnitur den Rotkohl klein schneiden und vom Strunk befreien. Rotkohl in einem Topf mit Schweineschmalz, Zwiebeln, Nelke und Apfelmus erhitzen.

Das Ei aufschlagen und mit Sahne, Salz und Pfeffer gut vermischen. Den Camembert in Scheiben schneiden und zuerst durch die Eimischung, dann in den Semmelbröseln wenden und den Vorgang wiederholen. Nun in einer Pfanne mit Butterschmalz 4 Minuten goldbraun backen.

Für die Mayonnaise das Ei trennen. Eigelb mit Senf, Essig, Salz und Zucker in einen Mixer geben. Walnussöl unterrühren.

Für die Patties das Hack mit Oregano, Ei, BBQ-Gewürz vermischen, mit einer Burgerpresse ca. 125 g-Patties pressen und in Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die Unterseite der Burgerbrötchen Feldsalat legen und mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Pattie mit Camembert und Rotkohl belegen und die Pommes mit der Mayonnaise dazu servieren.

Rezept: Nicholas Fanselow

Quelle: Die Küchenschlacht vom 5. Dezember 2016

Episode: Adventliches Leibgericht