

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Mai 2021** ▪
Tagesmotto „Burger & Sandwiches“ mit Cornelia Poletto



Darius Kühner

Irischer Burger mit selbstgebackenem Soda-Bread-Bun, Rindfleisch-Blutwurst-Patty, Cheddar und Stout-Bier-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Soda-Bread-Bun:

150 g Weizenmehl
 100 g Weizenvollkornmehl
 200 ml Buttermilch
 1 Ei, Größe M
 1 TL Natron
 ½ TL Backpulver
 1 TL Kümmelsamen
 1 Prise Zucker
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Natron, Backpulver, Kümmelsamen, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei und Buttermilch einrühren und alles kurz zu einem Teig kneten. Aus dem Teig einzelne Buns formen und im heißen Ofen etwa 20 Minuten ausbacken.

Für das Rindfleisch-Blutwurst-Patty:

200 g Rinderhackfleisch, aus dem Nackenstück
 50 g Blutwurst
 4 Scheiben Cheddar-Käse
 80 g Butterschmalz
 1 Ei
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blutwurst pellen und würfeln. Mit Rinderhackfleisch, Ei und Kreuzkümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse zwei Burger-Patties formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Patties in der heißen Pfanne anbraten. Patties wenden, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und 1-2 Scheiben Cheddar auf jedes Patty legen. Die Hitze etwas reduzieren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen, damit er Käse schmilzt.

Für die Stout-Bier-Sauce:

1 Schalotte
 330 ml Stout-Bier
 1 TL Tomatenmark
 1-2 EL Mascobado Vollrohrzucker
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL Senfpulver
 1 TL Speisestärke
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte, Bier, Tomatenmark, Vollrohrzucker, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Senfpulver in einen kleinen Topf oder Sauteuse geben und gut verrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und bei mittelstarker Hitze einreduzieren lassen bis eine sirupartige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, separat etwas Stärke mit 1 Esslöffel Wasser verrühren und in den Topf geben.

Für die Garnitur:

1 Fleischtomate
 1 Spreewald-Gewürzgurke
 40 g Butter
 40 g Sauerrahm

Soda-Bread-Buns halbieren und die Innenseiten mit Butter bestreichen.

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Gewürzgurke ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten- und

Gurkenscheiben auf die untere Brothälfte legen. Dann auf jeden Bun

einen Fleisch-Patty geben. Stout-BBQ-Sauce und etwas Schmand darauf

geben und die zweite Brothälfte als Deckel auflegen. Das Gericht auf

Tellern anrichten und servieren.