



BERTKRAUT BURGER

🕒 Vorbereitungszeit ca. 30 Min.

🕒 Gesamtzeit ca. 60 Min.

Zutaten

4 Portionen

Für die Burger

- 2 Birnen
- ½ bioladen*Camembert
- 1 Packung Bacon
- 4 bioladen*Patties vom Rind
- 4 – 6 EL karamellisierte Zwiebeln
- 250 g mariniertes Rotkraut
- Preiselbeeren
- 4 Burgerbuns
- Bioladen*Walnusskerne (optional)

Für das Rotkraut

- 250 g Rotkohl, fein gehobelt
- 2 EL Apfelessig
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 – 2 EL Rapsöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zimt

Karamellisierte Zwiebeln

- 2 Gemüsezwiebeln
- 3 EL bioladen*Zucker
- 2 EL Balsamico
- 2 TL Salz
- 2 EL bioladen*Butter und etwas neutrales Öl

Zubereitung

Alle Zutaten vorbereiten (siehe Anleitung unten), Burger grillen oder braten und dann zusammensetzen. Wer möchte, kann den Burger noch mit einem Holzspieß fixieren, damit er nicht auseinanderrutscht. Als Beilage empfehlen wir klassisch Pommes oder Wedges.

Rotkraut

Rotkohl fein hobeln, mit den weiteren Zutaten vermengen und mit den Händen gut durchkneten. Mit Salz und Honig abschmecken.

Karamellisierte Zwiebeln

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen, dann die Zwiebeln darin von allen Seiten gut anrösten. Hitze reduzieren, Zucker, Salz und Balsamico hinzugeben und alles für ca. 30 Minuten unter gelegentlichem durchwenden karamellisieren lassen.

