



HÜTTENZAUBER BURGER

🕒 Vorbereitungszeit ca. 60 Min.

🕒 Gesamtzeit ca. 90 Min.

Zutaten

4 Portionen

Für die Burger

- 8 EL Rahm-Pilze
- 4 Kartoffel-Rösti
- 2 Packungen bioladen*Patties vom Rind
- 4 Stk. Burgerbuns
- 4–6 EL karamellisierte Zwiebeln
- 2 Scheiben Raclette Käse
- Feldsalat

Für die karamellisierten Zwiebeln

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

Karamellisierte Zwiebeln

- 300 g gemischte Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge ...)
- 2 Schalotten
- 1 Schuss Weißwein
- 2 EL gehackte Petersilie
- 100 ml bioladen*Sahne
- 1 TL Brühe
- 2 TL bioladen*Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Kartoffelröstis

- 800 g Kartoffeln (fk)
- 2 Eier
- 2 EL Speisestärke
- Salz und Pfeffer
- neutrales Öl zum Braten

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 auseinanderfällt. Als Beilage empfehlen wir klassisch Pommes oder Wedges.

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.

Rahmpilze

Schalotten fein würfeln und in Öl glasig andünsten. Dann mit Weißwein ablöschen. Pilze hinzugeben und bei mittlerer Hitze für einige Minuten anbraten. Sahne, Petersilie und Brühe hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken.

Kartoffelrösti

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Anschließend in ein Küchentuch geben und die überschüssige Feuchtigkeit herausdrücken. Kartoffeln mit Eiern und Stärke vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 4–6 runde Taler formen und diese in reichlich Öl in der Pfanne ausbacken.

