

Rotwein-Burger

Für 8 Burger / Zubereitungszeit ca. 75 Minuten

Über Grenzen gehen	0,75 L	in einer weiten Pfanne in ca. 30 Minuten auf 60 ml einkochen. 30 ml davon mit
Passierte Tomaten	200 g	in der weiten Pfanne zum Köcheln bringen.
Honig	2 EL	darin schmelzen, verrühren und mit
Salz	½ TL	und
Pfeffer	½ TL	würzen. Nochmals kurz aufkochen. Umfüllen und abkühlen lassen.
Zwiebeln	3	schälen, halbieren und in 0,5 mm dünne Scheiben schneiden. In
Rapsöl	1 EL	anbraten bis sie weich und gut gebräunt sind. Zwiebeln abkühlen lassen und dann in feine Würfel hacken.
Knoblauchzehen	2	schälen und fein hacken.
Hackfleisch	1 kg	mit Knoblauch, Zwiebeln, restlicher Weinreduktion,
Petersilie, gehackt	2 EL	und
Minze, gehackt	1 EL	vermischen und mit
Salz		und
Pfeffer		würzen. Aus dem Fleischmix 8 gleich große Patties formen. In die Mitte eine Mulde drücken, damit die Patties sich beim Braten nicht aufwölben. Patties auf beiden Seiten mit
Brat-Olivenöl	2 EL	einpinseln und in insgesamt 9-11 Minuten von beiden Seiten in einer heißen Pfanne braten oder bei mittlerer Hitze grillen.
Burger-Buns	8	halbieren. Kurz die Schnittfläche auf dem Grill oder in einer Pfanne rösten. Die Brötchenunterseiten mit je 1 EL
Kräuterfrischkäse	8 EL	bestreichen, darauf einen Fleisch-Patty und je eine
Goudascheiben	8	legen. Mit der Tomatensauce bestreichen und mit der Brötchenoberseite abdecken und warm mit der restlichen Sauce servieren.

Der ideale Begleiter

Über Grenzen gehen / eine trockene Rotweincuvée

