



Aus der Heimat der Frische

 Minuten

 Einfach

Dreierlei Käse-Burger

Mit ordentlich Käse im Gepäck, schmeckt der Burger mit Süßkartoffeln erst so richtig lecker.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Süßkartoffeln schälen und in dünne, gleichmäßig dicke Kartoffel-Stifte schneiden. Danach Kartoffeln waschen und gründlich mit einem Küchentuch abtrocknen. Aus drei EL Wasser und vier EL Stärke eine Panade anrühren. Kartoffel-Stifte kurz durch die Panade ziehen und danach abschütteln.

Schritt 2

Jetzt Öl oder Frittierfett in der Fritteuse oder in einem großen Topf auf 175 Grad erhitzen. Die Kartoffel-Stifte nacheinander in kleinen Portionen für ca. fünf Minuten ins Fett geben bis sie goldbraun sind.

Schritt 3

Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen, zu drei Burger-Talern formen und 30 Minuten kaltstellen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger ca. drei Minuten von einer Seite anbraten. Jetzt das Fleisch wenden und jeweils mit einer Scheibe Geräucherte Paprika, Sylter und Müritzer original belegen. Den Burger ca. eine weitere Minute fertig braten. Parallel die Burger-Buns im Ofen erwärmen.

Schritt 4

Ketchup, Mayonnaise, Senf und gehackte Gurken zu einer cremigen Burger-Sauce verrühren. Tomaten und Zwiebel in Scheiben schneiden.

Schritt 5

Die Unterhälfte der Burger-Buns mit einem Salatblatt belegen. Mit zwei Tomatenscheiben und ein paar Zwiebelringen belegen. Das Ganze mit etwas Burger-Sauce bestreichen. Darauf das Fleisch legen. Die



Zutaten

3 Personen

550 g Süßkartoffeln

Öl oder Frittier-Fett

4 EL Speisestärke

3 EL Wasser

Salz

150 g MILRAM ChiliQuark

300 g grob gewolftes Rinderhack

3 Burger-Buns (z.B. Brioche-Brötchen)

1 Scheibe MILRAM Geräucherte Paprika

1 Scheibe MILRAM Sylter

1 Scheibe MILRAM Müritzer original

2 große Tomaten

1 Zwiebel

Ein paar große Eisbergsalatblätter

3 EL Ketchup

3 EL Mayonnaise

3 TL Senf

1 TL klein gehackte Gewürzgurken

Öl, Salz, Pfeffer

Brötchenoberhälfte mit Burger-Sauce bestreichen und die Brötchen zusammensetzen.

Schritt 6

Die fertigen Süßkartoffelpommes auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben salzen. Mit einem Klecks ChiliQuark garnieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 0/

Fett (g):

Kohlenhydrate (g): 0

Eiweiß (g): 0