

## Winterburger mit Rotkohl-Salat und Körner-Crunch

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



500 g Rinderhackfleisch  
1 Teelöffel Senf  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Sonnenblumenöl

### Körner-Crunch

5 Esslöffel gemischte Nüsse und Kerne  
1 Esslöffel Butter  
1 Teelöffel Honig

### Außerdem

4 Burger- oder Lieblingsbrötchen nach Wahl  
200 g Frischkäse  
4 Esslöffel BBQ-Sauce

- 1 -

Der Rotkohl-Apfelsalat kann gut einige Stunden vor dem Essen oder sogar am Vortag vorbereitet werden, sodass er schön durchziehen kann. Dazu Rotkohlstreifen, Apfel- und Zwiebelwürfel vermengen und aus Walnussöl, Apfelbalsam, Senf, Honig, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Den Salat mit der Marinade in einer großen Schüssel vermengen und durchziehen lassen.

- 2 -

Aus Rinderhackfleisch, Senf, Schalottenwürfeln, Salz und Pfeffer eine Hackfleischmasse kneten und daraus 4 Patties formen. Sonnenblumenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Patties darin scharf von beiden Seiten anbraten. Dann weitere 5-8 Minuten (je nach Dicke der Bratlinge) bei mittlerer Hitze zur gewünschten Garstufe weiterbraten.

- 3 -

Butter und Honig in einer Pfanne erhitzen, Nüsse und Kerne hinzugeben und in der Butter-Honig-Mischung schwenken. Weitere 3-4 Minuten bei kleiner Hitze in der

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Rotkohl-Apfel-Salat

400 g Rotkohl, in feinen Streifen  
1 großer Apfel, sehr fein gewürfelt  
1 kleine rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt  
3 Esslöffel Walnussöl  
1 Esslöffel Apfelbalsam  
1/2 Teelöffel Senf  
1/4 Teelöffel Honig  
Salz, Pfeffer

#### Für die Patties

## Winterburger mit Rotkohl-Salat und Körner-Crunch

Pfanne karamellisieren, dabei immer wieder vermengen.

- 4 -

Die Brötchen halbieren, kurz in der Grillpfanne anrösten und beide Hälften mit Frischkäse bestreichen. Auf den unteren Seiten jeweils etwas Rotkohlsalat verteilen und etwas Nuss-Crunch aufstreuen. Das Rinderpattie darauflegen und etwas BBQ-Sauce, Salat und einige Nüsse darauf verteilen. Die oberen Brötchenhälften aufsetzen und die Burger direkt servieren.