

Ärpel un Schlaat-Burger

Wir verpassen dem vielgeliebten Klassiker Ärpel-un-Schlaat ein Upgrade zum Burger: Mit weichen Burgerbrötchen, einem herzhaften Kartoffelpatty, würzigem Salat, knusprigem Speck und einem Spiegelei.



Portionen: 4

Vorbereitung: 1 h 15 min

Zubereitung: 20 min

Zeit gesamt: 1 h 35 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Burgerbrötchen:

- 120 g lauwarmes Wasser
- 10 g Zucker
- 250 g Mehl Type 550
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ Tütchen Trockenhefe (3 $\frac{1}{2}$ g)
- 1 EL zimmerwarme Butter
- 1 Ei, getrennt
- 1 EL Sesam

Zutaten für die Ärpelpatties:

- 450 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz

- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 30 g Paniermehl
- Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zutaten für den Schlaat:

- 120 g Endiviensalat
- ½ kleine Zwiebel
- 45 ml Weißweinessig
- 90 ml Sonnenblumenöl
- 1 ½ TL scharfer Senf
- ¼ TL Zucker
- ¼ TL Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Eier
- Etwas zimmerwarme Butter

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät
- Kartoffelpresse
- Backpinsel
- Küchenreibe
- Stabmixer

Zubereitung:

- **Für die Burgerbrötchen** Wasser, Zucker, Mehl, Salz, Trockenhefe, Butter und Eiweiß in eine Rührschüssel füllen.
- Mit den Knethaken des Handrührgeräts fünf Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Ärpelpatties die Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt aufkochen.
- Hitze herunterschalten, den Deckel schräg auflegen und die Kartoffeln gar kochen, etwa 25 Minuten.

- Kartoffeln abgießen, durch die feine Seite der Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Hefeteig zusammenschlagen – so nennt man das Herausdrücken der Luft mit den Fäusten.
- Auf der Arbeitsfläche in vier Teile teilen, zu straffen Kugeln formen, mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen und abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Das Eigelb mit einem Teelöffel Wasser verschlagen, die Oberfläche der Burgerbrötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen backen, bis sie appetitlich gebräunt sind, 15 bis 18 Minuten.
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Kartoffelpatties fertigstellen: Die Zwiebel schälen, fein reiben, den Saft ausdrücken und entsorgen.
- Durchgedrückte Kartoffeln, Zwiebelmus, Ei und Paniermehl grob mischen und mit Salz, Pfeffer und einer kräftigen Prise Muskatnuss würzen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Zu vier Burgerpatties formen und in den Kühlschrank stellen.
- Für den Schlaat den Endiviensalat verlesen, waschen, trocknen, putzen und in feine Streifen schneiden.
- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Essig, Sonnenblumenöl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einen Mixbecher füllen.
- Mit dem Stabmixer zu einem cremigen Dressing verarbeiten und das Dressing in zwei Hälften teilen.
- Eine Hälfte mit ein bis zwei Esslöffeln Wasser verdünnen und mit den Zwiebelwürfeln verrühren. Mit dem vorbereiteten Endiviensalat mischen und die zweite Hälfte Dressing beiseite stellen.
- In einer Pfanne reichlich Sonnenblumenöl erhitzen und die Kartoffelpatties darin bei mittelhoher Hitze von beiden Seiten knusprig braten.
- In einer zweiten Pfanne den Frühstücksspeck ohne Fett knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Etwas Butter zum Speckfett hinzufügen, Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten.
- Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Burgerbrötchen halbieren und nach Wunsch toasten.
- Die untere Hälfte der Brötchen mit etwas weicher Butter bestreichen und mit jeweils einem Kartoffelpatty belegen.
- Frühstücksspeck halbieren und jedes Kartoffelpatty mit jeweils zwei Hälften belegen.
- Jeweils ein Spiegelei auf den Speck legen.
- Etwas Endiviensalat auf jedes Spiegelei häufen, mit dem zurückbehaltenen Dressing beträufeln, die zweite Brötchenhälfte auflegen und den Äpfel-un-Schlaat-Burger sofort servieren – **Mahlzeit!**