

Kraut-Burger

„Kappes“ ist den Nordrhein-Westfalen heilig – Kohl gibt’s hier in allen Varianten. Wir machen heute einen Krautsalat daraus, der kommt auf einen Burger mit Pumpernickel-Brötchen, dazu ein Dip aus Rübenkraut und Senf aus NRW...und schon haben wir einen saftigen Burger mit ordentlich Heimatfaktor drin.



Die Zutaten sind zugeschnitten auf eine Mahlzeit für zwei Personen.

Zutaten für 4 Burgerbrötchen/Buns:

- 180 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 100 g Rheinisches Schwarzbrot
- 2 EL Rapsöl
- 1 Ei
- 400 g Weizenmehl Typ 405
- 1/2 TL Salz

Zutaten für den Krautsalat:

- 200 g Weißkohl
- 2-3 EL Apfelessig
- 1/2 TL Salz und 1/2 TL schwarzer Pfeffer und 1 TL Zucker
- 1 kleine Karotte (ca. 60 – 80 g)
- 1/2 rote Peperoni
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

Zutaten für die Soße:

- 2 EL feiner Senf (scharf oder mittelscharf)
- 1 EL körniger Senf
- 1 EL Rübekraut
- 1 Msp. geräuchertes Paprikapulver oder geräuchertes Salz
- Salz und Pfeffer

Zutaten für die Patties:

- 400 g Hackfleisch halb & halb
- 3 EL glatte Petersilie, gehackt
- Kümmel, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Blätter Lollo bionda oder ein anderer Schnittsalat
- 2 Scheiben Tomate
- ½ rote Zwiebel
- 2 Eigelbe

Zubereitung:

- Milch leicht erwärmen.
- Hefe in eine große Schüssel bröseln. Lauwarme Milch und Zuckerrübensirup hinzugeben, Zutaten mit dem Schneebesen verrühren. Rund 10 Minuten gehen lassen.
- Schwarzbrot sehr fein hacken und zusammen mit dem Öl zur Milchhefe-Mischung zugeben, ein paar Minuten einweichen lassen.
- Dann das Ei, Salz und das Mehl zufügen und alles mit den Händen oder dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte er zu klebrig sein, einfach noch etwas Mehl zufügen, ist er brüchig, dann etwas mehr Milch unterkneten. Teig zugedeckt etwa eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche kurz durchkneten, in 4 Stücke teilen und zu Hamburger-Brötchen formen, so dass der Teigschluss nach unten zeigt. Die Brötchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und etwa 20 Minuten gehen lassen.
- Brötchen mit einer Eigelb-Wasser-Mischung bepinseln und im Backofen 10 bis 15 Minuten goldbraun backen (je nach Dicke der Brötchen). Dann auf einem Gitter abkühlen lassen.

- **Für den Salat** den Kohl in sehr feine Streifen schneiden, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen kräftig durchkneten. Einige Minuten ziehen lassen.
- Währenddessen die Karotte schälen und fein reiben, Peperoni waschen und in feine Ringe schneiden.
- Geriebene Karotte und Peperoni zusammen mit dem Rapsöl zum Kohlsalat geben und alles gut vermengen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- **Für die Soße** Senf und Rübenkraut gut miteinander verrühren und mit geräuchertem Paprikapulver bzw. Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- **Für die Patties** das Hackfleisch mit Petersilie mischen und mit einem Hauch Kümmel sowie mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.
- Aus der Masse zwei gleichmäßige, flache Patties formen.
- Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauchzehe z.B. mithilfe eines großen Messers andrücken und in die Pfanne legen.
- Patties von beiden Seiten kräftig anbraten und dann von jeder Seite ca. drei Minuten bei wenig Hitze garen.

Anrichten:

- Die Burgerbrötchen halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne anrösten (z.B. mit in der Pfanne der Fleischpatties)
- Die unteren Seiten mit Senf-Soße bestreichen, die Hälfte der Soße zurückbehalten.
- Krautsalat mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und nach Belieben auf die unteren Hälften verteilen, darauf die Patties setzen.
- Salatblätter, Tomate und feine Scheibchen der roten Zwiebeln auf das Fleisch legen, mit Salz und Pfeffer würzen und die restliche Soße darüber träufeln.
- Zweite Brötchenhälfte darauf setzen und alles aufessen – **Mahlzeit!**