



CAMBOZOLA-Burger mit karamellisierten Schwarzkirsche-Zwiebeln und Rosmarin-Wedges

Zutaten für 4 Portionen

200 g CAMBOZOLA
500 g Rinderhackfleisch
500 g Kartoffeln (Drillinge)
250 g Mehl
3 EL Schwarzkirsch-Konfitüre
2 EL trockener Rotwein
2 EL dunkler Balsamico-Essig
125 ml + 1 EL Milch
1/2 Würfel (ca. 21 g) Hefe
1 EL Zucker

1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Sesam
5 EL Öl
1 TL Chiliflocken
2 Zweige Rosmarin
2 rote Zwiebeln
1 EL Butter
1 Bund Rucola
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. 125 ml Milch erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl und 1/2 TL Salz mischen, dann Milch und Ei zufügen und glatt verkneten. Teig zugedeckt an warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Teig nochmals kurz kneten und in 4 Stücke teilen. Stücke rund formen und auf ein Backblech legen (mit Backpapier). Eigelb und 1 EL Milch verrühren. Teigstücke damit bepinseln, mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 25 Min. backen.
3. Kartoffeln waschen und vierteln. Kartoffeln, 2 EL Öl, Chiliflocken und 1 TL Salz mischen und auf einem Backblech (mit Backpapier) verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 30 Min. backen. Rosmarin waschen und trocknen. Nadeln von den Zweigen streifen und ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit zu den Kartoffeln geben.



Zubereitung:

4. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. 1 EL Schwarzkirsch-Konfitüre dazu und karamellisieren. Mit Wein und Essig ablöschen, aufkochen und kurz einköcheln. Pfanne vom Herd nehmen. 2 EL Konfitüre unter die Zwiebeln rühren, dann salzen und pfeffern.
5. Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Hack verkneten, salzen und pfeffern. Aus dem Hack 4 Patties formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Patties darin unter Wenden ca. 5 Min. braten. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden und auf die Patties legen. Patties ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln auf das Blech geben und schmelzen lassen.
6. Rucola waschen und trocknen. Brötchen aufschneiden und in der Pfanne mit 1 EL Öl auf den Schnittflächen anrösten. Kartoffeln und Patties aus dem Ofen nehmen. Untere Brötchenhälften mit Rucola und Patties belegen und Schwarzkirsche-Zwiebeln und obere Hälften draufgeben. Burger mit Rosmarin-Wedges anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde.

Wartezeit: ca. 30 Minuten.

Pro Portion ca. 4020 kJ, 960 kcal. E 47 g, F 51 g, KH 74 g