

Kitzfleisch-Burger

1/4 Burger

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Faschiertes vom Milchkitz
1 PRISE	Salz
	Pfeffer
	frischer Thymian
4 SCHEIBEN	Ziegenkäse (zum Überbacken)
	Grüner Salat, Tomaten, Gurken zum Garnieren
4 STUECK	Burgerbrötchen
	Öl zum Herausbacken

Verfasst von: Elisabeth Heigl

Zubereitung

1. Faschiertes mit den Gewürzen vermengen und 4 Laibchen daraus formen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kitzlaibchen hineinlegen. Hat die Unterseite eine schöne braune Farbe, das Laibchen wenden.
3. Mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen. Den Deckel der Pfanne schließen, damit der Käse schön weich bleibt.
4. Die Laibchen herausnehmen und warm stellen.
5. Danach die Burgerbrothälften in die Pfanne geben bis sie eine schöne leicht braune Farbe bekommen, dann wenden. Evt. noch etwas Öl in die Pfanne geben.

Info

Rezept zum Genusstagebuch #50

2/4 Zwiebelfülle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1	große Zwiebel
1/8 L	Johannisbeersaft
1/16 L	Rotwein

Verfasst von: Elisabeth Heigl

Zubereitung

1. Die Zwiebel in Scheiben schneiden.
2. Rotwein und Johannisbeersaft aufgießen.
3. Einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast ganz reduziert ist, der Zwiebel aber noch etwas Biss hat.

Kitzfleisch-Burger

3/4 Burgersauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

2 EL	Ketchup
1 EL	Majonaise
1 PRISE	Salz
	Pfeffer
	Weinbrand

Verfasst von: Elisabeth Heigl

Zubereitung

1. Alle Zutaten verrühren.

Kitzfleisch-Burger

4/4 Anrichten

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Elisabeth Heigl

Zubereitung

1. Ganz unten kommt der knusprige Burgerbrotboden. Diesen bestreicht man mit der Burgersauce.
2. Anschließend kommen Salat, Tomatenscheibe und Gurkenscheiben drauf.
3. Dann das mit Käse überbackene Kitzlaibchen. Auf dieses Laibchen die Zwiebeln und zum Schluss den Brotdeckel.

Als Beilage passen ausgezeichnet ein frischer Salat oder Bratkartoffeln.