



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Chili-Burger

für 4 Personen

ZUTATEN

4 Burgerbrötchen

500 g Hackfleisch vom Rind oder gemischt

100 g Feldsalat

2 TL Chilipüree

Für die Chilisaucе:

8 Tomaten

6 Habanero-Schoten

4 Zwiebeln

4 EL gutes Olivenöl

4 Zehen Knoblauch

etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Für die Beilage:

2 Bund frischer Schnittlauch

2 Becher Crème fraîche

8 festkochende Kartoffeln

ZUBEREITUNG

Für die Chilisaucе alle Zutaten sehr fein in Würfel schneiden und glasig anbraten. Wer es nicht so (extrem) scharf mag, sollte die Kerne der Habanero-Schoten unbedingt weglassen. Dann 4 Esslöffel gutes Olivenöl hinzufügen und auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen.

Das Rinderhack mit etwas Salz, Pfeffer und Chilipüree vermengen und gut durchkneten. Anschließend zwei Patties formen.

Für die Beilage die Kartoffeln in Ecken schneiden und in der heißen Pfanne anbraten. Den Schnittlauch fein schneiden und mit der Crème fraîche vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Die Burgerbrötchen mit einem Messer halbieren und in einer heißen Pfanne mit Öl, Knoblauch und Rosmarin anbraten. In einer weiteren Pfanne die Burgerpatties anbraten.

Sind alle Zutaten fertig zubereitet, kann das Burgerbauen beginnen.

Die Patties kommen auf ein Bett aus Feldsalat und Crème fraîche, darüber die ChilisaUCE.