

Rezept

Kanada-Burger

Ein Rezept von Kanada-Burger, am 17.04.2024

Zutaten

½ kleine rote Zwiebel	600 g Schweinehackfleisch
Salz	Pfeffer
1 fester Apfel	½ kleine Fenchelknolle
2 EL Apfelessig	2 EL Kürbiskernöl
40 g Pekannüsse	2 EL Ahornsirup
4 Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)	100 g Ricotta

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Für die Pattys die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zwiebel mit dem Hackfleisch und je 1 TL Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles mit den Händen 1 - 2 Min. kräftig verkneten. Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen oder mit der Patty Presse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Apfel schälen, vierteln und entkernen, Fenchel waschen, Strunk entfernen. Apfel und Fenchel auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Essig, Öl, Salz und Pfeffer verquirlen, Apfel und Fenchel darin marinieren. Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, Ahornsirup dazugeben und die Nüsse kurz darin schwenken, dann beiseitestellen. Die Brötchen halbieren und rösten.
3. In jedes Patty eine Mulde drücken. Die Pattys in einer (Grill-)Pfanne 5 - 6 Min. pro Seite braten. Dabei nur einmal wenden. Brötchenhälften mit Ricotta bestreichen, die Sirupnüsse darauf verteilen. Patty und Apfel-Fenchel-Salat darüberstreuen und mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.