

Rezept

Kürbisburger mit Zwiebel-Confit

Ein Rezept von Kürbisburger mit Zwiebel-Confit, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Kürbispattys:

300 g Kürbisfruchtfleisch (Butternut- oder Hokkaidokürbis)	1 Zwiebel
1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Salbei, Oregano)	1 Knoblauchzehe
2 EL Weizenmehl	1 Ei (M)
	80 g grobe Haferflocken

Für das Confit:

3 große Zwiebeln	2 EL Olivenöl
125 g Preiselbeeren (Glas)	2 EL Aceto balsamico
2 EL helle Sojasauce	150 ml trockener Rotwein (ersatzweise roter Traubensaft)

Außerdem:

Salz	schwarzer Pfeffer
1 Handvoll Rucola	100 g Camembert
1 EL süßer Senf	1 - 2 TL Wasabipaste (Menge nach gewünschter Schärfe)
2 EL Joghurt	1-2 Spritzer Limettensaft
2 EL Olivenöl	4 Brötchen (beliebige Sorte)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

- Für die Kürbispatties den Kürbis grob raspeln. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken. Sämtliche Zutaten für die Patties in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken und alles gut verrühren. Dann die Mischung abgedeckt ca. 30 Min. durchziehen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Confit die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Zwiebelspalten in einer Pfanne im heißen Öl bei kleiner Hitze in 8-10 Min. weich dünsten. Preiselbeeren, Balsamico, Sojasauce und Rotwein hinzufügen und alles weitere 10 Min. offen köcheln lassen, bis die Mischung dicklich eingekocht ist. Das Confit mit Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Camembert mit Rinde in 4 Scheiben schneiden. Süßen Senf, Wasabipaste und Joghurt verrühren und mit Limettensaft abschmecken.
-
4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Kürbismasse mit angefeuchteten Händen vier Patties formen und im Öl bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten. Die Patties wenden, von der zweiten Seite ebenfalls 3 Min. braten und dann mit je 1 Camembertscheibe belegen. Die Brötchen aufschneiden, mit Senfcreme und etwas Zwiebel-Preiselbeer-Confit bestreichen und den Rucola daraufgeben. Mit den Kürbispattys belegen und das übrige Zwiebel-Confit daraufgeben.