

Rezept

Nordic Burger mit Grünkohl, Pfifferlingen & Wacholdersenf

Ein Rezept von Nordic Burger mit Grünkohl, Pfifferlingen & Wacholdersenf, am 07.02.2025

Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g Grünkohl (ersatzweise Wirsing) | 150 g Pfifferlinge (ersatzweise Champignons) |
| 1 Schalotte | 720 g Rinderhackfleisch |
| Salz | 4 EL mittelscharfer Senf |
| 4 Prisen gemahlener Wacholderbeeren | 1 EL Öl |
| 4 Burger-Brötchen | 4 Scheiben Esrom (ersatzweise Edamer) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Den Grünkohl waschen, trocken schütteln, die Blätter vom Strunk trennen und grob zerzupfen. Die Pfifferlinge putzen und bei Bedarf mit einem Tuch abreiben. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Das Hackfleisch mit ½ TL Salz würzen und zu vier Pattys (2 cm dick) formen. Die Pattys kühl stellen. Senf und Wacholder verrühren.
2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge darin ohne Fett bei großer Hitze ca. 5 Min. unter Wenden braten, bis das austretende Wasser verdampft ist und die Pilze bräunen. Öl und Schalotte zugeben und ca. 3 Min. mitbraten. Vom Herd nehmen.
3. Eine Pfanne oder Grillpfanne ohne Fett heiß werden lassen. Die Burger-Brötchen waagrecht halbieren, mit der Schnittfläche hineinlegen und in 30-60 Sek. goldbraun rösten. Herausnehmen und auf ein Brett legen.
4. Mit einem Löffelrücken eine Mulde in jedes Patty drücken. Die Pattys in die heiße Pfanne legen und bei großer Hitze pro Seite in 5-6 Min. medium braten, dabei einmal wenden. Nach dem Wenden die Käsescheiben auf die Pattys legen und schmelzen lassen.
5. Inzwischen die Schnittflächen der Brötchen mit dem Wacholdersenf bestreichen. Den Grünkohl auf den unteren Hälften verteilen, die Pattys darauflegen und die Pfifferlinge daraufschichten. Mit den Brötchendeckeln abdecken und servieren.