



Herbst-Burger mit Kürbis und Pilzen (4 Personen)

Zutaten Patty

Ca. 320g Rinderhack
1 weiche Paprikawurst
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz Flocken
0,5 TL Pfeffer

Restliche Zutaten

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250g Pilze
Kleiner Bund Schnittlauch
200g Sahne
Butter
¼ kleiner Hokkaido Kürbis
Salat nach Wahl
4 EL Schmand

4 Burger Buns nach Wahl (selbstgemacht oder gekauft)

Zubereitung Topping

Salat waschen und zur Seite stellen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Anschließend die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne oder einen kleinen Dutch erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Pilze hinzugeben und anbraten. Anschließend die Sahne zugeben und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Kürbis waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen schneiden und anschließend auf einer Plancha oder in einer Gusspfanne mit Butter andünsten.

Den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchpaste unter den Schmand heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!





Zubereitung Patty

Die Paprikawürste vom Darm befreien und zusammen mit dem Rinderhack in eine Schüssel geben. Den Knoblauch hacken, danach mit einem Messer zerdrücken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchpaste unter das Hack heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse 4 gleichmäßige Kugeln und danach gleichmäßige Pattys formen.

Den Grill mit einer Plancha oder Gussplatte bestücken und auf ca. 220 Grad aufheizen und die Pattys gleichmäßig grillen.

In der Zwischenzeit die Burger Buns aufschneiden und entweder kurz direkt angrillen (toasten) oder ebenfalls in den indirekten Bereich legen.

Nun kann der Burger zusammengebaut werden.

Der Knoblauchschand wird auf die Unterseite des Buns gestrichen und mit Salat und den Kürbisscheiben belegt. Darauf folgt das gegrillte Patty, gefolgt von den Pilzen. Obere Bun-Hälfte aufsetzen und den Herbstburger genießen.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

