

Mexican Burger mit Kräuterpommes, Tomatensalsa und Rohkostsalat

Feuriger Burger mit würzigen Pommes und knackigem Salat – alles andere als gewöhnlich! Björn Freitag öffnet für Sie sein Rezeptbuch.



Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten für die Kräuterpommes:

- 5 Kartoffeln
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Oregano
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

Zutaten für die Tomatensalsa:

- 2-3 Tomaten
- 1 Limette
- 3 Stiele Koriander
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für den Rohkostsalat:

- 1 Rote Bete
- 1 Kohlrabi
- ½ Zucchini
- 2 EL Brantweinessig
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für den Burger:

- 1 Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 500 g Hackfleisch
- 2 Eier
- 5 EL Semmelbrösel
- ¼ Dose Mais
- ½ Dose Kidneybohnen
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 EL Butterschmalz zum Anbraten
- 4 Burger-Brötchen
- 4 Scheiben Cheddar
- Eingelegte Jalapeños
- 4 Salatblätter

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Kartoffeln schälen und zunächst in Scheiben, dann in 1 cm dicke Stifte schneiden. Thymian und Oregano fein hacken. Kartoffelstifte mit Thymian, Oregano, Olivenöl und Salz vermischen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Für ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen, gelegentlich wenden. Je nach Dicke der Kräuterpommes kann die Backzeit variieren.
- Für die Salsa die Tomaten entkernen, fein würfeln und Koriander fein hacken. Tomaten in einer Schüssel mit Olivenöl, Koriander, Saft einer Limette, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Rohkostsalat rote Bete (am besten mit Handschuhen) und Kohlrabi schälen.

- Rote Bete, Kohlrabi und Zucchini raspeln und mit Branntweinessig, Rapsöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.
- Für die Burger die Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Eiern, Semmelbröseln, abgegossenem Mais und Kidneybohnen vermischen. Mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver würzen. Das Hackfleisch zu 4 gleichgroßen Pattys formen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Pattys von beiden Seiten goldbraun braten.
- Burger-Brötchen aufschneiden und kurz in einer Pfanne anrösten.
- Die Burger mit Fleisch-Pattys, Cheddar, Tomatensalsa, Jalapeños und Salatblättern belegen und zusammen mit Kräuterpommes und Rohkostsalat servieren.