



WEIHNACHTSBURGER MIT ZIMT

Zutaten

Weihnachtsburger:

- 500g gehacktes Wild
- Salz Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Zimt
- Kreuzkümmel
- Butter zum Braten
- Brioche-Burger-Brötchen
- Chilisauce für den fertigen Burger

Knollensellerie- und Grünkohl-Chips:

- 1 kleiner Sellerie
- 300g frischer Grünkohl
- Olivenöl
- Salz

Guacamole Creme:

- 3 reife Avocados, geschält, entkernt und püriert
- Saft einer ganzen Limette
- Kreuzkümmel
- Cayenne Pfeffer
- Salz Pfeffer

Chili-Mayonnaise:

- 1 Ei
- 200 ml geschmacksneutrales Öl
- Salz
- 1 Teelöffel süßer Senf
- 1/2 Teelöffel Apfelessig
- 1 frische Chili

Zubereitung

Für die Knollensellerie- und Grünkohl-Chips den Grünkohl waschen und die Blätter von den Stielen reißen und in kleinere, mundgerechte Stücke schneiden. Als nächstes den Sellerie schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sellerie und Grünkohl mit Olivenöl bedecken und mit Salz bestreuen. Nun die Knollensellerie und den Grünkohl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 125 °C ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Für die Burger das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zimt würzen. Das Fleisch portionieren, um 4-6 Burger zu formen. Als nächstes in Butter braten, bis sie eine schöne Kruste haben.

Die Guacamole Cream ist eine tolle Ergänzung zu unserem Christmas Burger. Dazu in einer mittelgroßen Schüssel Avocados, Limettensaft und Salz zerdrücken. Cayennepfeffer und Kreuzkümmel untermischen. Vorerst beiseite stellen, bis wir den Burger aufbauen.

Als nächstes bereiten wir die Chili Mayonnaise zu. Die Enden der Chilis abschneiden und grob hacken. Danach holen Sie sich Ihren Stabmixer und einen hohen Messbecher. Geben Sie ein Ei in den Messbecher, ohne das Eigelb zu zerbrechen. Fügen Sie nun das Salz hinzu, gefolgt von Senf und Essig. Mit dem Stabmixer alles etwa 20 Sekunden lang mixen. Fügen Sie das Öl langsam in kleinen Tropfen hinzu, bis etwa ein Viertel des Öls hinzugefügt wurde. Es ist wirklich wichtig, das Öl langsam hinzuzufügen. Die Mayonnaise abschmecken und mit zusätzlichem Salz und Essig oder Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die gehackte Chili hinzufügen, noch einige Sekunden mixen, bis die Chili gut untergemischt ist. Die Mayonnaise in ein sterilisiertes Glas geben und zum Abkühlen beiseite stellen. Sie können die Mayonnaise etwa eine Woche im Kühlschrank aufbewahren. Eine weitere großartige Ergänzung sind eingelegte Zwiebeln, wenn Sie welche haben.

Jetzt bauen wir unseren leckeren Burger. Zuerst die Brioche-Brötchen im Ofen einige Minuten erwärmen. Als nächstes die Chili-Mayonnaise auf beiden Brötchenhälften verteilen. Dann eine Schicht Guacamole auf den Boden geben und den Burger darauf legen. Alles mit den Sellerie-Grünkohl-Chips und der eingelegten roten Zwiebel bedecken. Etwas Chilisauce über das Fleisch träufeln und das Brioche-Brötchen daneben legen und servieren.

Guten Appetit.