

# Enten-Burger mit Rotkohl-Salat

## Zutaten für die Brioche-Brötchen (für 4 Personen):

- 120 ml Milch
- 20 g Hefe
- 250 g Mehl
- 5 g Salz
- 10 g Zucker
- 3 Eigelb
- 65 g Butter

100 ml Milch erwärmen, die Hefe dazugeben und in der Milch auflösen. Zusammen mit Mehl, Salz, Zucker, Butter und 2 Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Rührgeräts circa 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort bei circa 50 Grad mindestens ½ Stunde gehen lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vierteln. Zu runden Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend 1 Eigelb und 20 ml Milch vermischen und die Brötchen damit einstreichen. Bei 170 Grad circa 30 Minuten backen.

## Zutaten für den Rotkohl-Salat:

- 600 g Rotkohl
- 30 g Salz
- 40 g Ahornsirup
- 40 g Sojasoße
- 2 unbehandelte Limetten
- 40 ml Balsamico
- 40 g Walnussöl

Den Rotkohl fein schneiden, Limetten auspressen und die Schalen abreiben. Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, gut verkneten und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

## Zutaten für die Preiselbeer-Mayonnaise:

- 150 g Mayonnaise
- 50 g Schmand
- 50 g Preiselbeeren
- Pfeffer
- Salz
- frischer Schnittlauch

Den Schnittlauch fein schneiden und den anderen Zutaten vermischen. Kräftig abschmecken.

## Zutaten für die Burger:

- Portulak
- 3 gegarte Entenkeulen
- 150 ml Entenjus
- Butter

Das Fleisch der Entenkeulen im warmen Zustand von den Keulen lösen und fein zupfen. Entenjus reduzieren bis er etwas

eindickt. Das Fleisch dazugeben und nochmals erhitzen.

Den Portulak von der Wurzel schneiden und waschen. Die Brioche-Brötchen aufschneiden und nach Bedarf auf den Schnittflächen kurz in einer Pfanne in Butter anrösten. Mit der Preiselbeer-Mayonnaise bestreichen. Jeweils eine Hälfte mit reichlich Rotkohl-Salat, einigen Scheiben marinierter Ringelbete und dem Entenfleisch belegen. Anschließend zu Burgern zusammenfügen.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 04.12.2019

Koch/Köchin: Hannes Schröder

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)