

# Teller-Burger mit Kartoffeln und Rotkohl-Salat

## Zutaten für die Burger (für 4 Personen):

- 500 g Rinderhack
- 1 Spalte frischer Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Stück Ingwer
- 1 EL Honig
- 2 EL Walnussöl
- 2 EL Apfel-Balsam-Essig
- 1 gute Prise Salz
- aus der Mühle: frischer Pfeffer
- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- Olivenöl

Für die Zubereitung der Burger auf dem Teller benötigt man außerdem hohe Anrichteringe (auch Schaumspesenring oder Dessert-Ring genannt).

Als erstes den Rotkohlsalat zubereiten. Strunk des Rotkohls entfernen, den Kohl in feine Streifen schneiden und in eine große Schale geben. Apfel entkernen und samt Schale in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Ingwer abschaben, in feine Würfel schneiden. Alles zum Rotkohl geben.

Mit Walnussöl, Balsamico, Honig, Salz und etwas frischem Pfeffer würzen. Den Salat kräftig durchkneten, bis sich Flüssigkeit bildet. Dabei am besten Handschuhe tragen, da der Kohl färbt. Nochmals abschmecken, beiseitestellen und durchziehen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser circa 15 Minuten vorkochen.

Kartoffeln nach dem Kochen portionsweise in den Anrichtering geben und darin etwas platt drücken. Auf diese Weise pro Portion 2 Kartoffelplatten herstellen und leicht mit Olivenöl einpinseln.

Hackfleisch mit Salz und frischem Pfeffer bestreuen und nur ganz leicht vermischen, nicht verkneten, denn es sollte nach dem Braten ganz locker sein. Portionsweise im Anrichtering zu je 5-6 cm hohen Burgern formen. Ganz leicht andrücken, dann den Ring hochziehen. Zusammen mit den Kartoffeln in einer vorgeheizten Pfanne von beiden Seiten etwa 4 Minuten braun braten. Wer das Fleisch nicht medium mag, brät es von beiden Seiten etwa 1 Minute länger.

## Zutaten für die Mayonnaise:

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- Salz
- 1 Prise Harissa
- etwas Honig
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL frischer Zitronensaft
- 120 ml gutes Sonnenblumenöl

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Das Ei trennen (das Eiweiß nicht wegwerfen, es hält sich im Kühlschrank 2-3 Tage, tiefgefroren sogar bis zu 12 Monate). Eigelb, Senf, Salz, Harissa, etwas Honig, geschälten Knoblauch und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein mixen. Das Sonnenblumenöl

in einem dünnen Strahl nach und nach langsam dazugeben, dabei den Mixer von unten nach oben ziehen. Die fertige Mayonnaise abschmecken und kühl stellen.

### Anrichten:

Anrichtering auf einem Teller platzieren, eine Kartoffelhälfte aus der Pfanne nehmen und fest in den Ring drücken, ein wenig Mayonnaise daraufgeben. Ein gegartes Fleischpatty darauflegen, andrücken und den Ring abziehen. Etwas Mayonnaise auf das Fleisch geben, dann eine zweite Kartoffelhälfte auf das Fleisch drücken. Zum Schluss mit Rotkohlsalat toppen.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 17.12.2022

Koch/Köchin: Tarik Rose

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