

Zweierlei Burger von der Ziege mit und ohne Fleisch

Zutaten für das Ziegenfleisch (für 4 Personen):

- 1 Ziegenkeule
- 400 ml Rotwein
- Olivenöl
- 2 Karotten
- 0,2 Knolle Sellerie
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Oregano
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Petersilie

Ziegenkeule in einen Gefrierbeutel geben. Kräuter waschen, grob hacken und zu der Keule geben. Knoblauch, Chilischote, Zucker und Gewürze hinzufügen. Etwas Olivenöl mit in den Beutel geben. Den Beutel verschließen und das Fleisch am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Gemüse schälen und klein schneiden. Petersilie waschen und abzupfen. Alles in einen Bräter mit Deckel geben. Die Keule und die Marinade aus dem Beutel ebenfalls in den Bräter geben. Mit Rotwein auffüllen, bis die Keule bedeckt ist. Zugedeckt bei 140 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 4 Stunden im Backofen garen, bis sich das Fleisch schön von den Knochen löst. Mit zwei Gabeln zerrupfen. Den Sud durch ein Sieb geben, in einem Topf auffangen und kurz aufkochen. Das gezupfte Fleisch in den Sud geben. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Zutaten für das Mango-Ananas-Chutney:

- 1 Mango
- 0,5 Ananas
- 100 ml Weißwein
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 kleine Chilischote
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Limette
- Cayenne-Pfeffer

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf in Öl glasig andünsten. Orange und Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale der Orange abreiben und beiseitestellen. Orange anschließend halbieren und auspressen. Die Schale der Limette abreiben.

Chilischote und Knoblauch in feine Würfel oder Streifen schneiden und zusammen mit dem Zucker in den Topf dazugeben. Mango und Ananas schälen und in kleine Stückchen schneiden. Ebenfalls in den Topf geben und mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Circa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Obst schön weich ist. Dann den Orangen- und Limetten-

Abrieb hinzufügen und das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach gewünschter Schärfe mit etwas Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Burger:

- 4 Burger-Brötchen
- 1 Ziegen-Ricotta-Mozzarella
- gezupftes Ziegenfleisch
- Öl
- 1 Becher Tsatsiki
- 0,5 Salatgurke
- 1 Tomate
- 4 Salatblätter
- Mango-Ananas-Chutney
- Weißkohl
- Rotkohl
- 8 EL Fleur de Sel
- Basilikumblätter
- Oreganoblättchen
- Thymianblättchen
- frischer Rosmarin

Burger-Brötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig anrösten.

Frische Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken, mit Fleur de Sel vermischen und in eine flache Schüssel geben. Ziegen-Ricotta-Mozzarella in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Öl auf beiden Seiten schön knusprig anbraten. Anschließend den noch heißen Käse in der Kräuter-Salz-Mischung wälzen.

Weißkohl und Rotkohl fein hobeln. Gurke und Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Dann die Burger zusammensetzen. Auf die untere Hälfte jeweils 1 Klecks Tsatsiki geben. Für die vegetarische Variante ein Salatblatt auflegen, darauf nach Belieben Gurke und Tomate. Auf das Gemüse den angebratenen Käse legen, darauf jeweils 1 Klecks Mango-Ananas-Chutney und etwas gehobelten Rotkohl geben.

Für die Variante mit Fleisch auf den Tsatsiki etwas fein gehobelten Weißkohl geben. Darauf Gurken- und Tomatenscheiben legen, dann etwas gezupftes Ziegenfleisch und 1 Klecks Mango-Ananas-Chutney. Zum Abschluss noch etwas fein gehobeltes Blaukraut daraufgeben und mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.

Es geht natürlich auch beides. Wer mag, belegt seinen Burger mit gegrilltem Käse und Ziegenfleisch.

Zutaten für den Gurkensalat:

- 1 Salatgurke
- 1 Becher saure Sahne
- 1 Bund Dill
- Salz
- Pfeffer

Gurke waschen, trocknen und hobeln. Dill waschen, abtupfen und die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Beides mit der Sahne in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und am besten ein paar Stunden durchziehen lassen. Zum Burger reichen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 04.09.2022

Koch/Köchin: Franziska Eigner

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen