



Burger zu Weihnachten mit Rumpsteak & Feldsalat



Zutaten

Für die Soße:

1	Sternanis
4 EL	Tomatenmark
1	Zwiebel
3 EL	neutrales Speiseöl
1 große Prise	Zimt
1 Prise	Nelkenpulver
3 EL	Balsamico-Essig
1	Knoblauchzehe
1 große Prise	Chili
150 g	Apfelmus
1 EL	brauner Zucker

Für den Belag:

2 Handvoll	Feldsalat
4 EL	Butter
	Salz
150 g	Ziegenkäse
3 Zweige	Rosmarin
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4	Feigen
2 EL	Honig
4	Burger-Buns
2	Rumpsteaks (ca. 180g)

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 2962 kJ, 708 kcal, 60,4 g Kohlenhydrate, 26,3 g Eiweiß, 41,9 g Fett, 150 mg Cholesterin, 4,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Warum nicht mal Burger als Weihnachtsessen probieren? Unserer Steak Burger wird dich garantiert als festliches Essen für Weihnachten überzeugen! Anstatt eines Burger-Pattys wird bei unserem Weihnachts-Burger Rumpsteak angebraten und in dünne Scheiben geschnitten. Eine weitere weihnachtliche Komponente auf unserem Steak Burger sind die in Butter und Honig karamellisierten Feigen. Ein paar Scheiben Käse dürfen auf unserem Steak Burger natürlich auch nicht fehlen. Wir haben uns hier für Ziegenkäse entschieden. Zum Schluss wird unser Burger dann auch noch mit Feldsalat und einer selbstgemachten Burgersoße mit Apfelmus, Tomatenmark und vielen winterlichen Gewürzen belegt. Probiere unseren Steak Burger unbedingt zu Weihnachten aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Soße. Dazu die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann beides in 2 EL Öl in einem kleinen Topf anbraten. Dann das Tomatenmark, Apfelmus und 2 EL Balsamico-Essig dazugeben. Nun mit der Gemüsebrühe auffüllen. Mit Zimt, Nelke, 1 EL braunem Zucker und Chili würzen. Dann den Sternanis hineingeben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Sternanis entfernen und die Soße fein pürieren.

Step 2:

Die Feigen viertelst du. Dann 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Feigen kurz anbraten. Mit Honig, einer Prise Salz und 1 EL Balsamico ablöschen.

Step 3:

Zum Schluss brätst du das Fleisch. Dazu das Rumpsteak mit Salz würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne heiß erhitzen und das Steak zusammen mit dem Rosmarin von beiden Seiten jeweils für ca. 2 Minuten braten. Zum Schluss noch pfeffern und auf einem Teller kurz ruhen lassen.

Step 4:

Währenddessen kannst du die Burger-Buns mit Butter bestreichen und die Schnittflächen in der Pfanne vom Fleisch anrösten. Dann den Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Nun kannst du den Steak Burger belegen. Dafür zunächst die Unterseite der Buns mit Feldsalat belegen, dann das Fleisch in Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Burger legen. Nun die Soße und die Feigen darauf verteilen und alles mit Ziegenkäse belegen. Mit den Bun-Deckeln abdecken.