



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 5 Min. Bratzeit

pro Portion: 3443 kJ, 822 kcal, 59,8 g Kohlenhydrate, 50,5 g Eiweiß, 45,3 g Fett, 134 mg Cholesterin, 6,62 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Du liebst Burger so sehr, dass du selbst zu Weihnachten nicht die Finger davon lassen kannst? Dann wirst du mit diesem herzhaften Weihnachtsburger, mit Maronen, Bergkäse und knusprigem Speck, deine Freunde und Familie auf jeden Fall begeistern. Und das Beste ist, er ist super fix zubereitet und ganz easy nachzumachen! Und so geht's:

Step 1:

Den Rosenkohl vom Strunk befreien, putzen und die einzelnen Blätter lösen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Schinken einlegen, kurz von beiden Seiten rösten und dann heraus nehmen. Anschließend den Knoblauch und den Rosenkohl hinein geben. Alles für ca. 2 Minuten knackig andünsten, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Step 2:

In der Zwischenzeit die Brombeermarmelade mit dem Ketchup vermischen und die Maronen in Scheiben schneiden.

Step 3:

Das Hack mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Rinderhack 4 Patties formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Patties hinein legen und von einer Seite braten. Dann die Patties wenden und die Maronen auf das Fleisch legen. Mit Käse bedecken, sodass er die Maronen fest klebt. Den Käse schmelzen lassen und dabei die andere Seite braten lassen.

Step 4:

Die Laugenbrötchen aufschneiden und mit der restlichen Butter bestreichen. Das Brötchen mit der Butterseite in die Pfanne legen und rösten.

Step 5:

Nun wie folgt belegen: Zuerst etwas Rosenkohl auf die Unterseite legen. Dann den Patty auflegen. Mit Schinken belegen und zuklappen.

Zutaten

Menge

300 g	Rosenkohl
1	Knoblauchzehe
2 EL	Butter
4 Scheiben	Schwarzwälder Schinken
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskat
2 EL	Brombeermarmelade
3 EL	Ketchup
2 bis 3 EL	Maronen (vorgekocht)
600 g	Rinderhack
2 EL	Öl
4 Scheiben	Bergkäse
4	Laugenbrötchen