

# Weihnacht-Hipster-Burger, Sweet-Cinnamon-Potato-Fries

## Für zwei Personen

### Für die Burger-Patties:

300 g Rinderhackfleisch	1 Ei	1 TL getrockneter Oregano
2 TL Schubecks BBQ-Gewürz	7 EL Rapsöl	Paprikapulver, Salz, Pfeffer

### Für die Burger-Garnitur:

2 Camembert, à ca. 125 g	150 g Feldsalat	½ Kopf Rotkohl
2 rote Zwiebeln	1 Ei	2 EL Sahne
4 EL Semmelbrösel	100 g Preiselbeermarmelade	6 EL Apfelmus
1 Nelke	3 EL Essig	2 EL Butterschmalz
1 EL Schweineschmalz	Zimtpulver	Salz, Pfeffer

### Für die Burger-Brötchen:

300 g Mehl	250 g Speisequark	1 Ei
50 g Zucker	1 Pck. Backpulver	2 EL Sesam
1 Prise Salz	2 EL Rapsöl	

### Für die Süßkartoffelpommes:

2 große Süßkartoffeln	3 EL Speisestärke	2 TL Zimtpulver
3 EL Olivenöl	Öl	Salz

### Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 EL Essig	2 TL mittelscharfer Senf
1 TL Zucker	125 ml Walnussöl	Salz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Brötchen Mehl, Ei Speisequark, Backpulver, Zucker und etwas Salz verkneten, sodass eine Masse entsteht. Daraus je nach Wunschgröße 4 Brötchen formen. Brötchen auf ein Backpapier legen und mit dem Backblech für 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend mit Sesam bestreuen und je nach Bräunungsgrad das Brötchen aufschneiden und die Innenseite des Brötchens kurz in einer Pfanne rösten.

Für die Pommes Süßkartoffeln waschen und in etwa ein Zentimeter dicke Streifen schneiden. Anschließend in einem Frischhaltebeutel mit Olivenöl und Speisestärke gut durchschütteln und die Pommes für zwei Minuten in der Fritteuse frittieren. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, für weitere drei Minuten goldbraun frittieren und mit Zimt und Salz würzen. Für die Garnitur den Rotkohl klein schneiden und vom Strunk befreien. Rotkohl in einem Topf mit Schweineschmalz, Zwiebeln, Nelke und Apfelmus erhitzen. Ei aufschlagen und mit Sahne, Salz und Pfeffer gut vermischen. Camembert in Scheiben schneiden und zuerst durch die Eimischung, dann in den Semmelbröseln wenden und den Vorgang wiederholen. Nun in einer Pfanne mit Butterschmalz vier Minuten goldbraun backen.

Für die Mayonnaise Ei trennen und Eigelb mit Senf, Essig, Salz und Zucker in einen Mixer geben. Anschließend Walnussöl unterrühren.

Für die Patties das Hack mit Oregano, Ei, BBQ-Gewürz vermischen und mit einer Burgerpresse ca. 125-Gramm-Patties pressen und in Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die Unterseite der Burgerbrötchen Feldsalat legen und mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Pattie mit Camembert und Rotkohl belegen und die Pommes mit der Mayonnaise dazu servieren.

Nicholas Fanselow am 05. Dezember 2016