

# Cheeseburger vom Rind mit Kraut-Salat, Potatoes und Dip

## Für 2 Personen

300 g Rinderhüftsteak	200 g festk. Kartoffeln	1 Ciabatta
1 Kopf Weißkohl	2 Strauchtomaten	1 Salatgurke
1 Möhre	1 Eisbergsalat	2 Zwiebeln
20 g Ananas	300 g ger. Emmentaler	2 Eier
2 EL Butterschmalz	3 EL Schlagsahne	200 g Crème-fraîche
2 EL Mayonnaise	3 EL Mehl	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	2 Zweige Rosmarin	50 ml brauner Zucker
1 Prise weißer Zucker	50 ml milder Senf	50 ml flüssiger Honig
100 ml Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen. Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln zufügen und alles gut vermengen. Die marinierten Kartoffelecken auf einem Backblech verteilen und unter regelmäßigen Wenden für 25-30 Minuten garen. Den Strunk vom Weißkohl entfernen. Ein Drittel des Kohles mit einem Messer in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Möhre waschen, von den Enden befreien und fein Reiben. Die Annas schälen und in kleine Stücke schneiden, dabei ein wenig Saft auffangen. Anschließend die Möhre und die Ananas zu dem Kohl geben. Die Mayonnaise mit der flüssigen Sahne und einem Esslöffel Essig mischen und mit Salz, Pfeffer und weißem Zucker abschmecken. Die Soße zu dem Weißkohl geben und alles gut verrühren. Nach Bedarf eventuell noch etwas Sahne oder Ananassaft hinzugeben. Für den einen Dip den Senf, Honig, braunen Zucker und übrigen Weißweinessig in einem Topf aufkochen. Für den zweiten Dip die Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Anschließend die Kräuter mit dem Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ciabatta aufschneiden und im Backofen knusprig rösten. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Messer fein hacken. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, den Eiern und etwas Mehl vermengen. Mit Hilfe eines Metallringes die Masse zu einem Burger formen. In einer Pfanne das Butterschmalz zergehen lassen. Die Burger in heißem Fett Medium anbraten. Den Käse reiben und kurz vor Schluss auf die Burger streuen. Die äußeren Blätter vom Salat entfernen und fünf Blätter abzupfen. Die Gurke und Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Den Salat und den Burger in das Ciabatta geben und mit den Zwiebelringen, der Gurke und Tomate bestücken. Den Burger zusammen mit den Kartoffelecken, dem Weißkohl und den Dips servieren.

Hauke Harders am 30. Januar 2012