

Liebe deine Stadt Burger

Für 2 Personen

Für den Patty:

200 g grobe Blutwurst	200 g feine Blutwurst	30 g Mehl
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brötchen (Bun):

300 g große, festk. Kartoffeln	100 g Lardospeck	50 g Schalotten
10 g Butter	1 Bund Schnittlauch	

Für die Kölschzabaglione:

1 Flasche Kölsch	3 Eier	Zucker
------------------	--------	--------

Für den weiteren Belag:

$\frac{1}{2}$ l Rotwein, trocken	$\frac{1}{4}$ l roten Portwein	200 g Schalotten
3 Nelke	2 Lorbeerblätter	250 g grüne Äpfel, Granny Smith
50 g Zuckerrübensirup	1 Tonkabohne	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl
500 ml Weißwein	Salz	Pfeffer

Für das Blutwurstpatty Blutwurst mehlieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brötchen (Bun) Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln und mit Schalotten und gewürfeltem Lardo anbraten. Anschließend alle zu einer Masse kneten, Bun ausstechen und in Butter ausbacken.

Für die Kölschzabaglione Eier aufschlagen. Über einem Wasserbad Eigelb mit Kölsch und Zucker zu schaumiger Zabaione schlagen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Rotwein und Portwein anschwitzen. Mit Zucker, Lorbeer und Nelke abschmecken. Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Zuckerrübensirup glasieren. Danach mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Spitzkohl in Weißwein schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bun aufschneiden und mit Patty und anderen Komponenten schichten, auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 20. November 2015