

# Burger mit Blutwurst, Kartoffel-Buns, Apfel, Zwiebel

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffelpuffer:

400 g festk. Kartoffeln	Butterschmalz	1 Zweig Thymian
Muskatnuss	Salz und Pfeffer	Pfeffer

### Für das Apfelkompott:

2 m.-große säuerl. Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml klarer Apfelsaft
1 Zweig Rosmarin	1 EL Zucker	

### Für die Apfelringe:

2 säuerl. Äpfel, rote Schale	1 EL Butter	50 ml klarer Apfelsaft
1 EL Zucker		

### Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	150 ml Apfelessig	6 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Röstzwiebeln:

2 Schalotten	2 EL Mehl	200 ml neutr. Pflanzenöl
--------------	-----------	--------------------------

### Für den Schnittlauchquark:

150 g Quark, 40%	1 kl. Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
------------------	-------------------------	---------------

### Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst	3 cm Ingwer	1 TL Butterschmalz
Mehl	1 Zweig Thymian	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für die Fertigstellung:

grüne Radieschenkresse

### Für die Kartoffelpuffer:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben, anschließend gut ausdrücken.

Das Kartoffelwasser auffangen und die Stärke, die sich am Boden absetzt zu den geriebenen Kartoffeln geben. Thymianblättchen abzupfen und dazu geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben und zu flachen Talern formen. Jede Seite 5-6 Minuten goldgelb und knusprig ausbacken.

Anschließend auf Küchenkrepp entfetten.

### Für das Apfelkompott:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zucker in einen Topf geben und den Apfelsaft angießen. Rosmarinnadeln abzupfen, klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles aufkochen und köcheln lassen bis die Äpfel weich sind. Mit Zitronensaft abschmecken und mit einem Stampfer die Äpfel zerdrücken, so dass sie noch stückig bleiben. Abkühlen lassen und kalt servieren.

### Für die Apfelringe:

Äpfel waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kerngehäuse entfernen. Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Apfelringe dazugeben und karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und 1-2 Minuten köcheln lassen. Bis zum Servieren zur Seite stellen.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden.

Apfelessig mit allen anderen Zutaten aufkochen, Zwiebeln hineingeben und bis zum Servieren ziehen lassen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden, anschließend in Mehl wälzen. Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 160 Grad erhitzen und die Schalotten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

**Für den Schnittlauchquark:**

Quark in einer Schüssel glattrühren, Schnittlauch waschen und feine Röllchen schneiden. Schnittlauch zum Quark geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Blutwurst:**

Blutwurst in Scheiben schneiden, vorher die Pelle entfernen. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurst und Thymian dazugeben. Ingwer fein darüber reiben und die Blutwurst langsam von beiden Seiten braten, so dass sie eine schöne Kruste bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Piment d'Espelette würzen.

**Für die Fertigstellung:**

Kartoffelpuffer und Blutwurst auf einem Teller zu einem Burger anrichten.

Den unteren Kartoffelpuffer dünn mit Schnittlauchquark bestreichen.

Darauf die geratene Blutwurst, die karamellisierte Apfelscheibe und die Röstzwiebeln geben. Obendrauf den zweiten Kartoffelpuffer legen und mit Kresse und den gepickelten Zwiebeln garnieren. Apfelkompott und restlichen Schnittlauchquark mit auf den Teller geben oder separat servieren.

Cordula Pollok am 17. November 2025