

Burger Deluxe à la Alfons

Für 4 Personen

Für die Brezeln:

4 Brezeln Olivenöl

Für den Speck:

12-15 Scheiben Speck 2-3 Pflaumen 1 Wirsingkohl

Für das Rinderfilet:

4 dünne Scheiben Rinderfilet Öl

Für die Sauce:

1-2 rote Zwiebeln 50 g Backpflaumen Thymian
BBQ Gewürz Salz, Pfeffer Bier, Zucker

Für die Brezeln:

Die Brezeln aufschneiden und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben und bei ca. 160 Grad kross backen.

Für den Speck:

Den Speck in einer Pfanne anrösten. Frische Pflaumen vierteln und zu dem Speck in die Pfanne geben.

Wirsingblätter lösen und frittieren. Anschließend abtropfen und salzen.

Für das Rinderfilet:

Das Filet mit der Pfanne plattieren, salzen und pfeffern und kurz in der Pfanne anbraten.

Für die Sauce:

Die roten Zwiebeln würfeln, je nach Größe 1-2 Stück.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die gewürfelten roten Zwiebeln hineingeben. Die Backpflaumen schneiden, Thymian und BBQ Gewürz dazugeben und nach Geschmack würzen. Das Ganze mit etwas Bier ablöschen.

Die Unterseiten der Brezeln mit Speck belegen, darauf die Wirsingblätter legen. Anschließend das Rinderfilet in Streifen schneiden und ebenfalls auf den Burger legen. Die Sauce darüber geben und die Oberseiten der Brezeln auflegen.

Cornelia Poletto am 21. April 2018