

# Schweine-Braten-Burger

## Für 2 Portionen:

### Variante 1:

2 Burgerbrötchen	200 g gegartes Schweinefleisch	2 Zweige Blattpetersilie
1 TL Senf	Rapsöl	Salz
Pfeffer	gemahlener Kümmel	

### Variante 2:

2 Burgerbrötchen	200 g gegarter Schweinsbraten	1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	Kümmel, gemahlen

### Variante 3:

2 Burgerbrötchen	200 g Schweinsbraten	1 Zwiebel
2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	1 TL Senf
50 ml Rapsöl	100 ml Gemüsebrühe	1 Schuss Essig
1 Schuss helle Sojasauce	Salz, Pfeffer	

### Meerrettichcreme:

4 EL Sauerrahm	2 EL Tafelmeerrettich	Salz, Pfeffer
----------------	-----------------------	---------------

### Spitzkohlsalat:

1/2 Kopf Spitzkohl	4-5 EL weißer Aceto Balsamico	3-5 EL Rapsöl
1/2 Bund Schnittlauch	50 g Cashewkerne	Salz, Pfeffer, Zucker

**Variante 1:** Das gegarte Schweinefleisch erwärmen, in grobe Stücke zupfen, mit Senf, Rapsöl und gehackter Petersilie mischen und anschließend mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Burgerbrötchen mit Meerrettichcreme bestreichen, 2 EL Spitzkohlsalat daraufgeben, das gepufte Fleisch daraufgeben und den Burger zusammenklappen.

**Variante 2:** Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Schweinsbraten in dünne Streifen schneiden und zusammen mit den Zwiebelstreifen mit Butterschmalz hellbraun anbraten.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Burgerbrötchen mit Meerrettichcreme bestreichen, 2 EL Spitzkohlsalat daraufgeben, die gebrauchten Schweinebraten-Streifen darauf verteilen und den Burger zusammenklappen.

**Variante 3:** Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, vom Herd nehmen, Thymian- und Majoranblättchen zugeben und mit Essig und Sojasauce, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL Senf zugeben und mit einem Schneebesen das Öl einrühren.

Den Schweinebraten in möglichst dünne Scheiben schneiden, mit der Vinaigrette marinieren und zusammen mit der Meerrettichcreme und Spitzkohlsalat in den Burgerbrötchen anrichten.

Jeder Burger wird mit einer Meerrettichcreme und geknetetem Spitzkohlsalat zusammengebaut.

**Meerrettichcreme:** Sauerrahm mit Meerrettich mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Spitzkohlsalat:** Die Cashewkerne in einer Auflaufform bei 160°C ca. 10-12 Minuten braun rösten, anschließend grob zerstoßen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Vom Spitzkohl den Strunk entfernen, Kohl in möglichst dünne Streifen schneiden, eine große Prise Salz und den Essig zugeben und mit den Händen gut durchkneten, damit die Zellstruktur des Kohls aufbricht und dieser mürbe wird.

Jetzt Schnittlauch, Cashewkerne und Rapsöl dazugeben und nochmal mit Salz, Essig, Pfeffer und ggf. einer Prise Zucker abschmecken

Alexander Herrmann am 31. Mai 2021