

Crispy Süßkartoffel Burger



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

4-6 Personen
Brioche Burger Brötchen (Rezept im Knusperstübchen)

Süßkartoffel Patties:
1 möglichst ovale Süßkartoffel
120 g Panko-Paniermehl
30 g Pinienkerne
50 g geriebenen Parmesan
Etwas Salz und Pfeffer
3 Eier
70-100 g Mehl
50 ml Olivenöl

Zwiebel-Sesam-Chutney:
3 rote Zwiebeln
1 kleine Chilischote
50 ml Sesamöl
50 g brauner Zucker
50 ml Rotwein
80 ml Balsamico
1 TL Sojasauce
Rosmarin nach Belieben
2 EL heller Sesam

Burgersauce:
60 ml Milch
1 TL Senf
100 ml Pflanzenöl
30 g Gewürzgurken
20 ml Essig
1 EL Sojasauce
1 TL Chili
1 EL Tomatenmark
1 EL brauner Zucker
1 TL Zitronensaft

Außerdem:
Salat zum Beispiel frischen Spinat
Tomaten
Käse nach Belieben

Den Teig für die Burgerbrötchen (im Knusperstübchen unter „Brioche Burgerbrötchen“) vorbereiten.

Für das Chutney die Zwiebeln in Ringe schneiden. Chili fein hacken. Zwiebel und Chili in Sesamöl gut anschwitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Balsamico und Sojasauce hinzugeben. Gemeinsam mit dem Rosmarin köcheln lassen bis die Zwiebeln eingekocht sind. Zum Schluss den Sesam hinzugeben, in ein Glass füllen und gut verschließen.

Für die Süßkartoffel Patties (können schon am Vorabend vorbereitet und gebacken werden, müssen dann nur nochmal aufgebacken werden). Die Süßkartoffel schälen und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Pinienkerne röstern und grob pürieren. Drei tiefe Teller vorbereiten. Auf einen Teller Pankomehl, Pinienkerne, Parmesan, etwas Salz und Pfeffer geben und gut vermengen.

Auf dem zweiten Teller die Eier verquirlen. Auf den dritten Teller das Mehl geben. Die Süßkartoffelscheiben jeweils zunächst in Mehl wälzen, in die Eimasse geben, dann in die Pankomasse gut andrücken und gerne noch einmal in die Eimasse geben und erneut in die Pankomasse. Die panierten Scheiben auf ein Backpapier legen. Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zum Schluss das Olivenöl über die vorbereiteten Süßkartoffel-Patties träufeln und 15-25 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Für die Burgersauce Milch in ein hohes Gefäß geben, mit dem Pürierstab vermengen und nach und nach während des Mixens das Öl hinzugeben bis eine cremige Masse entsteht. Die Gurken fein hacken. Die restlichen Zutaten hinzugeben, gut verrühren und nach Belieben weiter abschmecken.

Wenn Du selbstgemachte Pommes dazu geben möchtest, Kartoffeln waschen, fein in Streifen schneiden. Eine Mischung aus Olivenöl, etwas flüssiger Butter, Salz, Pfeffer und Paprikapulver über die Kartoffeln geben, gut vermengen und auf ein Backpapier geben. Mit 1-2 EL Mehl besieben und bei 220 °C Umluft backen, nach 10 Minuten einmal wenden und nochmals backen bis sie knusprig sind.

Die Burger nach Belieben stapeln.

<https://knusperstuebchen.net>

