

## **Burger mit Kartoffelspalten und selbstgekochem Ketchup**

Für 4 Personen

### **Zutaten:**

#### *Brötchen:*

350 g Weizenmehl 550  
200 g Milch (3,5% Fett)  
7 g frische Hefe  
30 g Rapsöl  
30 g Zucker  
½ Ei  
1 TL Sesamsaat hell

#### *Burger:*

600 g Neuland Hackfleisch, halb und halb  
2 TL Meersalz  
1 TL Pfeffer  
½ rote Zwiebel  
4 Kopfsalatblätter  
12 dünne Scheiben Salatgurke  
8 Scheiben reife Tomate (etwa 2 mittelgroße Tomaten)

#### *Kartoffeln:*

800 g Kartoffeln, festkochend  
2 EL Olivenöl  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Meersalz  
1 TL Oregano, gerebelt

#### *Ketchup:*

1 Zwiebel, mittel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Rapsöl  
3 frische, reife Tomaten  
3 EL Tomatenmark  
1 TL Agavendicksaft  
1 TL Salz  
1 TL Curry, mild

### **Zubereitung:**

#### *Brötchen:*

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethaken für etwa 10 Minuten gut durchkneten lassen. Dann den Teig für etwa 48 Stunden bei 6°C im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend 4 Teiglinge abstechen, mit den Händen rund Formen und 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Die Teiglinge anschließend auf ein Backblech mit Backpapier geben und nochmals 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Vor dem Backen die Teiglinge mit dem übriggebliebenen Ei abstreichen und etwas Sesam darauf streuen. Bei 190°C Umluft etwa 15 Minuten backen. Während dem Backen eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

#### *Burger:*

Das Hackfleisch mit den Gewürzen vermengen, 2-3 Minuten gut durchkneten und runde, etwa 1 cm hohe Paddies formen. Diese scharf anbraten oder grillen und bei geringer Hitze durch- bzw. garziehen lassen.

#### *Kartoffeln:*

Die Kartoffeln gut waschen, in längliche Spalten schneiden und in einer Schüssel mit den Gewürzen und dem Öl gut vermengen. Im Ofen bei 190°C Umluft etwa 50 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

#### *Ketchup:*

Die Zwiebel und den Knoblauch pellen und beiden in kleine Würfel schneiden. Mit dem Rapsöl in einem Topf farblos anschwitzen. Die gewaschenen Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Pfanne geben. Das Tomatenwürfel, den Agavendicksaft, das Salz und den Curry begeben und alles mit Deckel zusammen 10-15 Minuten köcheln. Dann mit einem Pürierstab leicht anmixen und kaltstellen.

#### *Anrichten:*

Die Kartoffelspalten warm auf den Teller geben. Das kalte Ketchup in eine kleine Schüssel geben und zu den „Pommes“ stellen.

Das Burger- Brötchen halbieren und in einer Pfanne mit wenig Rapsöl noch einmal von der Schnittseite anrösten.

Den Burger „Zusammenbauen“: Brötchenunterseite, Tomaten- Ketchup, Zwiebelringe, Tomatenscheibe, Burger Fleischpaddie, Salatblätter, Zwiebelringe, Gurkenscheiben, Tomaten- Ketchup, Brötchenoberseite.

Bei Bedarf mit einem Schaschlikspieß zusammenhalten. Guten Appetit!