



Randenburger mit Brie, Birne und karamellisierten Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen

Burger

- 200 g rohe Randen, geschält, an Raffel gerieben
- 100 g Karotten, geschält, an Raffel gerieben
- 1/2 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Ei
- 2 EL Kürbiskerne
- 1 EL Schnittlauch getrocknet oder ähnliches
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Mehl zum Binden
- Rapsöl zum Braten

Karamellierte Zwiebeln

- 500 g Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 4 EL brauner Zucker
- 2 TL Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl zum Braten

- 4 Vollkornbrötli
- 4 EL grobkörniger Senf
- 50 g Nüsslisalat, gewaschen
- 2 Birnen, in dünne Scheiben geschnitten
- 120 g Brie, in Scheiben geschnitten



Zubereitung

Zubereiten: 35 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Randenburger

Randen, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Kürbiskerne, Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.

Mischung mit etwas Mehl binden und vier Burger formen.

Burger in Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 5-6 Minuten pro Seite in etwas Rapsöl braten.

Karamellierte Zwiebeln

Während die Burger braten, in weiterer Bratpfanne, etwas Rapsöl erhitzen und Zwiebeln unter ständigem Rühren glasig andünsten.

Wenn die Zwiebeln glasig sind, Zucker löffelweise gleichmässig über Zwiebeln verteilen. Hitze reduzieren. Zwiebeln karamellisieren lassen bis sie leicht braun werden und dann mit Sojasauce ablöschen.

Zwiebeln hin und wieder wenden, bis Flüssigkeit verdunstet ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Burger zusammenstellen

Brötchen aufschneiden. Boden mit etwas Senf bestreichen, mit Nüsslisalat belegen, dann Burger, gefolgt von Birne, Brie, karamellisierten Zwiebeln und Deckel.

Serviervorschlag

Dazu passen ein gemischter Salat oder Bratkartoffeln mit Kräuterdip.



Unsere Tipps

- > Schürze und Handschuhe anziehen sowie Backpapier auf Schneidbrett legen. Randen färben stark ab.
- > Gehacktes Rind- oder Pouletfleisch unter die Burgermasse mischen
- > Burger braten und für später einfrieren
- > Zu Randenburger passen alle typischen Burgerfüllungen