

Hier und heute



Rösti-Burger mit getrockneten Tomaten

Alexander Wulf serviert den Küchenklassiker Rösti als köstlichen Burger mit würzigem Rindfleisch und selbst getrockneten Tomaten.

Das Rezept

Von Alexander Wulf für 2 Portionen

Zutaten

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält
- 2 Pattys (Rind, à ca. 180 g), mit Salz und Pfeffer gewürzt
- 4 EL Butterschmalz
- 2 Gemüsezwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 50 g Butter
- 4 EL Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- 1 rote Zwiebel, feingewürfelt
- 2 saure Gurken, gewürfelt
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Senf
- 1 Chili, feingehackt
- 2 Baby-Romanasalate, feingeschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln feinreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Rösti formen. In Butterschmalz knusprig ausbacken.

Währenddessen die Gemüsezwiebeln in Butter goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Soße Mayonnaise, rote Zwiebel, Gurke, Ketchup, Senf und Chili verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat kann man auch direkt mit der Soße mischen.

Die Fleisch-Pattys im Butterschmalz kräftig anbraten. Optimal sind sie, wenn sie „Medium rare“ gegart sind.

Dann alles zu einem Burger schichten. Einen Röstitaler jeweils als Boden und Deckel verwenden, Zwiebeln, Soße, Salat und getrocknete Tomaten dazwischen stapeln.

Zutaten für getrocknete Tomaten

- 2 Tomaten
- etwas Thymian und Rosmarin, feingehackt
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl würzen.

Bei 100 °C Umluft etwa eine Stunde trocknen im Ofen trocknen lassen. Durch das Trocknen wird der Geschmack besonders intensiv. Alternativ bereits getrocknete Tomaten verwenden.