

BURGER VON DER HIRSCHKEULE MIT RÖSTI UND ROTKRAUT

ZUBEREITUNG

Rotkraut fein hobeln, Zwiebel klein würfeln. Öl/Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel glasig dünsten. Rotkraut zugeben, kurz anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und Apfelsaft zugeben, Apfel hinzufügen und würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten weich dünsten, gelegentlich umrühren. Abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und auf der Gemüsereibe grob reiben, würzen. Das Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Aus den Kartoffeln vier Rösti bilden und unter mehrmaligem Wenden kräftig anbraten und fertig garen.

Das Fleisch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vier Burgerpattys bilden und in Butterschmalz beidseitig braten. Am Ende der Garzeit je mit einer Käsescheibe belegen und in der Pfanne belassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Zutaten für die Mayonnaise zusammenmischen. Burger auf Rösti mit Salat, Mayonnaise und Rotkraut anrichten.

Rezept von Sieghard Krabichler



© Krabichler



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g faschiertes Fleisch von der Hirschkeule
200 g fettes Schweinefaschiertes
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

800 g mehliges Kartoffeln
etwas Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz

1 kleines Rotkraut ca. 500 g
1 kleine Zwiebel
2 EL Öl oder Butter
2-3 EL Apfelessig
1-2 EL Zucker oder Honig
100 ml Apfelsaft
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt, 1 Apfel (gerieben),
etwas Kümmel

4 EL Mayonnaise, etwas scharfe
Chilisauce, Zitronensaft, etwas
Preiselbeermarmelade, Salatblätter



WEIN DES MONATS

SANDBICHLER PINOT NOIR RISERVA 2022 DOC WEINKELLEREI H. LUN SÜDTIROL

Mit großem vorausschauendem Sachverstand hatte Alois H. LUN bereits 1840 den unternehmerischen Mut und die Beharrlichkeit, aus besten Lagen nur das Erlesenste aus Südtiroler Weinen mit seinem Namen zu versehen: Die Qualitätsmarke H. LUN war geboren. Bis zum heutigen Tag hat sich an dem Prinzip der Differenzierung durch Kontinuität und Qualität nichts geändert.

Dieser Blauburgunder wächst auf den sonnigen Osthängen des Unterlandes und wird nach moderner Maischegärung traditionell im großen Holzfass und ein kleiner Teil in Barrique gelagert. Ein reiches Bouquet nach dunklen Beerenfrüchten und eine samtige, wuchtige Fülle machen ihn einzigartig. Er empfiehlt sich als Begleiter zu festlichen Anlässen oder einfach zum Genießen.

WEINBAUZONE: Mazon, Montan

RESTZUCKER: 0,8 g/l

LAGERFÄHIGKEIT: 5 bis 7 Jahre

ALKOHOL: 13,5 Vol.-%

PREIS: € 18,50

ERHÄLTlich: bei Weinkellerei Meraner in Innsbruck

WEINKELLEREI H. LUN, KELLEREI GIRLAN

St.-Martin-Straße 24, I-39057 Giran (BZ), Südtirol
Tel. +39 (0) 471 662 654,
E-Mail: info@lun.it, www.lun.it

REBSORTE: Blauburgunder

GESAMTSÄURE: 5,44 g/l

SERVIERTEMPORATUR: 16° C



H. LUN