

## Rezeptidee Januar:

### Reuben Burger

#### Zutaten für 4 Portionen:

##### Sauerkraut

20 Pfefferkörner  
10 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
60 g Zwiebel  
1 kleiner Apfel, säuerlich  
220 ml Rapsöl  
250 g Sauerkraut  
75 ml Apfelsaft  
75 ml Gemüsefond  
½ frische Knoblauchzehe  
2 TL Honig, vorzugsweise Kastanienhonig  
Meersalz

##### Sauce

1 Ei (M)  
60 g scharfer Senf  
40 ml Honig, vorzugsweise  
Kastanienhonig  
1 EL Apfelessig  
schwarzer Pfeffer, frisch  
gemahlen

##### Belag

4 Pfeffergurken  
500 g Rinderhack, fein gewolft  
4 Burgerbrötchen

##### Zusätzlich

1 Einmal-Teebeutel



#### Und so geht's:

**Sauerkraut:** Pfefferkörner und Wacholderbeeren grob zerstoßen und zusammen mit dem Lorbeerblatt in einen Einmal-Teebeutel geben. Beutel gut verschließen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebelstreifen in 30 ml Rapsöl anschwitzen, Sauerkraut sowie Apfel hinzugeben und mitdünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und mit Fond auffüllen, dann zusammen mit dem Gewürzbeutel aufkochen und zugedeckt bei niedriger Temperatur unter gelegentlichem Rühren 50 bis 60 Min. garen.

Das fertig gegarte Sauerkraut in ein Sieb geben, Sud dabei auffangen, Gewürzbeutel entfernen. Den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden. Sud mit

dem Knoblauch aufkochen und auf zwei Esslöffel reduzieren lassen. Den Sud mit dem Honig unter das Sauerkraut geben und alles nochmals mit Salz abschmecken, dann warmhalten.

**Sauce:** Ei (zimmerwarm) mit Senf, Honig, Essig, etwas Salz sowie 180 ml Rapsöl in einen hohen, schmalen Messbecher geben. Den Pürierstab ganz nach unten in den Messbecher stellen, dann einschalten, den Pürierstab langsam nach oben ziehen und alles zu einer homogenen Majonäse aufmixen. Anschließend mit Senf, Honig und Salz abschmecken.

**Belag:** Die Gurken längs in dünne Scheiben schneiden.

Das Hack zu vier flachen Patties in Größe der Burgerbrötchen formen und in einer Pfanne in einem Esslöffel Rapsöl nach Wunsch rare, medium oder well done braten, dann salzen.

Die Brötchen quer halbieren und auf der Schnittfläche rösten.

Zusammen mit den Patties, dem Sauerkraut, der Senfsauce sowie den Pfeffergurken zu Burgern zusammensetzen.

Copyright: UFOP