

Karotten-Kraut-Salat mit Burger und Senf-Ketchup-Soße

Für 4 Personen

2 Karotten geschält gehobelt	$\frac{1}{4}$ Weißkohl fein gehobelt	Salz, weißer Pfeffer
1 TL Zucker	2 EL weißer Balsamico	4 EL Sonnenblumenöl
500 g mageres Rindfleisch	Salz, schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

2 EL Dijon-Senf	8 EL Ketchup	3 Cornichons, fein gewürfelt
1 TL Worcestersauce	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver	weißer Pfeffer

Den Weißkohl fein schneiden, in einer Schüssel mit etwas Salz kräftig durchkneten, Möhren schälen und raspeln und zum Kohl geben, mit Zucker und weißem Pfeffer würzen, mit Essig und Öl marinieren.

Die Zutaten für die Sauce miteinander verrühren.

Aus dem Fleisch mit Hilfe eines Küchenrings und einem Fleischklopfer Pattys formen und bei großer Hitze in einer Grillpfanne von beiden Seiten insgesamt ca. 10 Minuten braten.

Dann würzen und zusammen mit Krautsalat und Sauce anrichten.

Björn Freitag am 13. März 2021