Rösti-Burger mit Rindfleisch-Patty, Rotwein-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Rösti-Bun:

4 mittelgroße Kartoffeln	2 Eier	2 EL Haferflocken
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Rindfleisch-Patty:

400 g Färsenfleisch, hohe Rippe	Öl	Salz, Pfeffer
---------------------------------	----	---------------

Für die Rotwein-Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	10 g Butter	20 ml Rapsöl
50 ml Rotwein	Salz	Pfeffer

Zur Fertigstellung:

100 g Ziegenfrischkäse	50 g Feigensenf
------------------------	-----------------

Für den Rotkohl-Salat:

200 g Rotkohl	1 Apfel	1 Zitrone, Saft
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für den Rösti-Bun:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Kartoffeln fein und zwei Kartoffeln grob raspeln. Eier trennen, Eigelb mit der Kartoffelmasse vermengen. Haferflocken unterheben. Backpapier mit Olivenöl beträufeln, darauf vier gleichgroße, flache Buns formen.

Anschließend im Ofen 27 Minuten goldbraun backen.

Für das Rindfleisch-Patty:

Fleisch von Sehnen und zu viel Fett befreien. Färsenfleisch nicht zu fein wolfen. Zwei Pattys formen.

Pattys mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Anschließend im vorgeheiztem Backofen nachziehen lassen.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Die Oberseite des Rösti mit Feigensenf bestreichen und die Unterseite mit Ziegenkäse.

Für den Rotkohl-Salat:

Rotkohl waschen und kleinhobeln. Apfel schälen und in kleine Stifte schneiden.

Zitronensaft auspressen. Rotkohl salzen und kneten. Apfelstifte unterheben, mit 20 ml Zitronensaft, Honig und Pfeffer abschmecken.

Uwe Westphal am 15. Mai 2025