

Kasseler-Burger mit Malzbier-Zwiebeln

Für 2 Portionen:

Für das Kasseler:

300 g Kasseler am Stück 1/3 Flasche Malzbier 250 ml Rinderfond

Für die Malzbier-Zwiebeln:

2/3 Flasche Malzbier 1 große Zwiebel Öl

Für die Pflaumen-Senf-Mayo:

30 g Mayonnaise 20 g Pflaumenmus 10 g Dijon-Senf
1 Schuss Balsamico-Essig Salz, Pfeffer

Für den Burger:

2 Vollkorn Burger Buns 80 g Gorgonzola 2 Handvoll Feldsalat
2 EL Dijon-Senf Öl

Für das Kasseler:

Fond und Malzbier in einen Topf geben und auf kleiner Stufe heiß werden lassen. Kasseler in dünne Stücke schneiden und im Fond ziehen lassen.

Für die Malzbier-Zwiebeln:

Zwiebel schälen, in dicke Ringe schneiden und mit einem Schuss Öl in der Gusspfanne auf mittlerer Hitze 6 Minuten anrösten. Malzbier hinzugeben und einköcheln lassen, bis die Ringe weich sind.

Für die Pflaumen-Senf-Mayo:

Mayonnaise, Pflaumenmus, Senf und Balsamico miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Burger:

Feldsalat waschen, Bun halbieren und in der Pfanne mit einem Schuss Öl 1 Minute anrösten.

Gorgonzola in die Pfanne geben und schmelzen lassen.

Bun-Hälften großzügig mit der Pflaumen-Senf-Mayo bestreichen.

Feldsalat auf den Boden geben. Kasseler Scheiben darauf stapeln. Dabei zwischen die Lagen einen Klecks Senf geben. Mit Gorgonzola und Zwiebeln toppen.

Frederik Wußler am 17. Februar 2025