

## CAMBOZOLA-Burger mit karamellisierten Schwarzkirsche-Zwiebeln und Rosmarin-Wedges

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g <b>CAMBOZOLA</b>	1 Eigelb
500 g Rinderhackfleisch	2 EL Sesam
500 g Kartoffeln (Drillinge)	5 EL Öl
250 g Mehl	1 TL Chiliflocken
3 EL Schwarzkirsch-Konfitüre	2 Zweige Rosmarin
2 EL trockener Rotwein	2 rote Zwiebeln
2 EL dunkler Balsamico-Essig	1 EL Butter
125 ml + 1 EL Milch	1 Bund Rucola
1/2 Würfel (ca. 21 g) Hefe	Salz und Pfeffer
1 EL Zucker	Backpapier
1 Ei (Größe M)	



### ZUBEREITUNG:

1. 125 ml Milch erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl und 1/2 TL Salz mischen, dann Milch und Ei zufügen und glatt verkneten. Teig zugedeckt an warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Teig nochmals kurz kneten und in 4 Stücke teilen. Stücke rund formen und auf ein Backblech legen (mit Backpapier). Eigelb und 1 EL Milch verrühren. Teigstücke damit bepinseln, mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 25 Min. backen.
3. Kartoffeln waschen und vierteln. Kartoffeln, 2 EL Öl, Chiliflocken und 1 TL Salz mischen und auf einem Backblech (mit Backpapier) verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 30 Min. backen. Rosmarin waschen und trocknen. Nadeln von den Zweigen streifen und ca. 10 Min. vor Ende der Backzeit zu den Kartoffeln geben.



4. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. 1 EL Schwarzkirsch-Konfitüre dazu und karamellisieren. Mit Wein und Essig ablöschen, aufkochen und kurz einköcheln. Pfanne vom Herd nehmen. 2 EL Konfitüre unter die Zwiebeln rühren, dann salzen und pfeffern.
5. Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Hack verkneten, salzen und pfeffern. Aus dem Hack 4 Patties formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Patties darin unter Wenden ca. 5 Min. braten. CAMBOZOLA in Scheiben schneiden und auf die Patties legen. Patties ca. 3 Min. vor Ende der Garzeit zu den Kartoffeln auf das Blech geben und schmelzen lassen.
6. Rucola waschen und trocknen. Brötchen aufschneiden und in der Pfanne mit 1 EL Öl auf den Schnittflächen anrösten. Kartoffeln und Patties aus dem Ofen nehmen. Untere Brötchenhälften mit Rucola und Patties belegen und Schwarzkirsche-Zwiebeln und obere Hälften darauf geben. Burger mit Rosmarin-Wedges anrichten.



#### **ZUBEREITUNGSZEIT:**

ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 4020 kJ, 960 kcal. E 47 g, F 51 g, KH 74 g