

## Hessischer Burger

Rezept von Florian Volke vom „Gasthaus zum Goldenen Löwen“

### Zutaten für den Schweine-Kamm für 4 Personen:

500 g Schweinekamm

1 Paprika

1 Möhre

1 Stange Porree

1 Bund Petersilie

500 ml Ananassaft

500 ml Geflügelbrühe

50 ml Sojasoße

Speisestärke

Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Gemüse und die Petersilie klein schneiden und mit dem Ananassaft, Geflügelbrühe & Sojasoße in eine Schüssel geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und das Fleisch dazugeben. 12 Stunden muss das Fleisch so im Kühlschrank marinieren. Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen und von allen Seiten anbraten. Das Fleisch zusammen mit der Marinade in einen Bräter mit Deckel geben und ca. 6 Stunden bei 100°C im Ofen garen bis es weich geschmort ist. Anschließend aus der Marinade nehmen und in Scheiben schneiden und mit Hilfe von zwei Gabeln in grobe Stücke zupfen, die Marinade durch ein Sieb passieren und mit etwas Speisestärke leicht köcheln lassen so dass sie etwas andickt ist. Das gezupfte Fleisch mit etwas von der andickten Marinade würzen.

### Grüne Soße

#### Zutaten:

100 g frische Grüne Soßenkräuter

100 g Quark

200 g Schmand

Salz, Pfeffer & Zucker

### Zubereitung:

Die Kräuter außer die Petersilie und den Schnittlauch mit dem Quark mit Hilfe eines Mixers pürieren. Den Schnittlauch und die Petersilie fein schneiden und mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer & etwas Zucker würzen.

### Gebackenes Ei

#### Zutaten:

6 Eier  
50 g Panko (asiatisches grobes Paniermehl)  
50 g Paniermehl  
etwas Mehl & Salz

#### Zubereitung:

Vier Eier 5 min. in kochendem Wasser garen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Eier schälen. Die beiden Paniermehle vermischen und die restlichen zwei Eier verquirlen. Die gekochten Eier erst mit dem Mehl dann mit dem Ei und anschließend mit dem Paniermehl panieren. In 180°C heißen Fett Gold Gelb ausbacken und mit etwas Salz Würzen.

### Burger Brötchen

#### Zutaten:

250 g Mehl  
20 g frische Hefe  
50 g weiche Butter  
120 ml Wasser  
75 ml Milch,  
Salz & Zucker

#### Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einen Teig Kneten. Ein Küchentuch über die Schüssel legen und 30 min gehen lassen. Anschließend zu etwa 100 g schweren Bällchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen, nochmals 30 min gehen lassen. In einen bei 170°C vorgeheizten Backofen geben und ca. 15 min Backen.

### Kartoffelrösti

#### Zutaten: 400 g Kartoffeln

Salz & Pfeffer

#### Zubereitung:

Die Kartoffel schälen und reiben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, gut ausdrücken und zu kleinen Röstitalern formen. In einer Pfanne mit etwas Öl Gold Gelb braten.

Zum Anrichten die Burger Brötchen halbieren und von der schnitt Seite in einer Pfanne leicht anbraten. Die restlichen Zutaten auf die Brötchen geben und mit Hilfe eines Holzspießes fixieren.