

# Burger „Himmel und Äd“

Zutaten | 4 Portionen

## Kartoffelpatties:

300 g	Kartoffeln, mehlig kochend
50 g	Mehl
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 EL	Öl

## Mayonnaise:

1	Eigelb
1 EL	Joghurt
1 TL	Senf
150 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, Pfeffer

## Belag:

2 Scheiben	Pumpernickel
100 g	Blutwurst
2 EL	Butter
1	Apfel
2	Zwiebeln
1 TL	Zucker
2 EL	Balsamicoessig
4 Scheiben	Käse nach Gouda-Art
4 Blätter	Salat
4	Burgerbrötchen

Zubereitungszeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Für die Kartoffelpatties Kartoffeln schälen, waschen, in kochendem Salzwasser garen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken oder mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Kartoffelmasse abkühlen lassen.
- Stampfkartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss, Ei und Mehl zu einem Kartoffelteig verkneten. Aus dem Teig vier Pattys formen und in der Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

- Für die Mayonnaise: In einem hohen Gefäß ein Eigelb, Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer zu einer Mayonnaise verarbeiten.
- Für den Belag: Pumpernickel und Blutwurst zusammen in einer Pfanne in etwas Butter kurz anrösten und dabei etwas zerbröseln.
- Apfel waschen, putzen, schälen, mit einem Apfelkernausstecher das Kerngehäuse entfernen und vom Apfel vier dünne Scheiben abschneiden. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen, Apfelscheiben darin von beiden Seiten anbraten und zur Seite legen.
- Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.
- Zwiebelringe in der Pfanne anrösten, mit etwas Zucker karamellisieren lassen. Danach mit Balsamico ablöschen und ca. 5 Minuten einreduzieren lassen.
- Burgerbrötchen halbieren und im vorgewärmten Ofen bei 160 °C ca. 5 Minuten erwärmen. Anschließend beide Hälften mit der Senf-Mayonnaise bestreichen. Auf die untere Brötchenhälfte nacheinander Kartoffelpattie, Käsescheibe, Apfelring, Zwiebelringe, Pumpernickel-Blutwurstbrösel und Salatblatt schichten. Mit der oberen Brötchenhälfte bedecken und mit einem Holzspieß fixieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 311 g

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
885 kcal	65 g	53,6 g	19,4 g	317 mg