

BRIAN ON TOUR – BASKENLAND

Mini Txogitxu-Burger mit Salsa Verde

Wer im Caravaning-Urlaub Lust auf Burger hat, muss sich keineswegs am nächsten Drive-In anstellen. Mit Brians Rezept machen Sie eigene Patties aus spanischem Txogitxu-Rindfleisch und dem Aroma echter Chorizo-Wurst und bringen den Geschmack Spaniens auf Ihre Burger.

Zutaten – 4 Personen

400 g fettarmes Rindfleisch
(wenn möglich Txogitxu)

30 ml Cidre oder Apfelessig

1 m Chorizo-Wurst

1 (alter) Parmesankäse

1 Ei

10 cl Balsamico-Essig

1 Prise Salz

8 cl Olivenöl

1 Bund Petersilie

10 Anchovis

1 Handvoll Kapern

8 cl Weißweinessig

4 cl Kaltes Wasser

4 Burgerbrötchen

Zubereitung

- 1 Für die Burger-Patties zuerst die Chorizo-Wurst „steamen“, um den herzhaften Geschmack zu extrahieren. Dafür kleine Löcher in die Wurst stechen. Anschließend die Wurst in ein Sieb legen, das im Topf hängt.
- 2 Unterhalb des Siebs den Cidre oder Apfelessig eine Stunde lang aufkochen. Dabei beachten, dass der Deckel auf dem Topf liegt und das Sieb keinen Kontakt mit der Flüssigkeit hat. Sobald der Cidre oder Apfelessig im unteren Bereich des Topfes komplett verdampft ist, wird der restliche Inhalt des Topfes in den Kühlschrank gestellt. Der Rest der Wurst wird nicht mehr benötigt.
- 3 Durch den Steaming-Prozess wurden das Fett und die Gelatine (der Geschmack) der Wurst voneinander getrennt. Zuerst mit einem Löffel das Fett aus dem Topf entsorgen. Danach die gelbliche Gelatine mit dem Löffel abschöpfen und in eine weitere Schüssel geben.
- 4 Nun das Rindfleisch fein hacken und die Gelatine auf das Fleisch gießen. Ganz nach Geschmack geriebenen Parmesankäse zum Hack dazugeben.
- 5 Anschließend alles gut miteinander vermischen und die Patties in Größe der Burgerbrötchen formen.
- 6 Für die Balsamico-Mayonnaise das Eigelb in eine Schüssel geben. 10 cl Balsamico-Essig, 1 Prise Salz und 4 cl Olivenöl dazugeben und kräftig miteinander verrühren, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.

On egin!

(Guten Appetit!)



- 7** Für die Salsa Verde den Bund Petersilie, eine Handvoll Kapern, 10 Anchovis, ca. 8 cl Weißweinessig, 4 cl Olivenöl und 4 cl kaltes Wasser kräftig verrühren und mit Salz abschmecken.
- 8** Anschließend in der Pfanne die Patties nach Belieben anbraten.
- 9** Die Burgerbrötchen mit der Innenseite auf die ausgetretenen Säfte in der Pfanne legen. Anschließend die Seite anbraten bis sie kross ist.
- 10** Die untere Hälfte des Brötchens mit Salsa Verde bestreichen und anschließend das Patty drauflegen. Oben auf das Patty die Balsamico-Mayonnaise gegeben und mit der anderen Hälfte des Burgerbrötchens die Kreation abschließen.

On egin!

(Guten Appetit!)

