BIRKENWALD BURGER VON HANS IM GLÜCK / MIT CHAMPIGNONS UND SCHNITTLAUCHSOSSE

Leckere Rindfleischburger mit selbst gemachten Burgerbrötchen, gebratenen Champignons und einer Schnittlauchsoße – inspiriert durch den original Birkenwald Burger von der Burgerkette Hans im Glück.

Zubereitungszeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 4

Die Burgerbuns sind selbstgemacht. Das Rezept dazu findest du in meinem Blog. Die Patties sind auch selbstgemacht: aus 100 % Rindfleisch aus dem Rindernacken. Dieses habe ich durch den Fleischwolf gedreht und jeweils 150 g schwere Patties geformt. Die Patties friere ich ein, so lassen sie sich besser grillen.

ZUBEREITUNG SCHNITTLAUCHSOSSE

Schneide den Schnittlauch in feine Ringe und verrühre ihn mit der sauren Sahne, Salz und Pfeffer.

CHAMPIGNONS

Schneide die Champignons in feine Scheiben und brate sie etwa 2-3 Minuten in der Butter an. Würze sie mit Salz und Pfeffer. Schneide die Zwiebel in feine Ringe.

BURGER BELEGEN

Brate die Patties auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite etwa 4-5 Minuten an. Toaste das Burgerbrot nach Belieben auch auf dem Grill. Bestreiche das Burgerbrot mit dem Senf. Lege einen Patty darauf. Verteile die Schnittlauchsoße und Champignons auf dem Burger und bestreue die Champignons mit Paprikapulver. Belege den Burger mit den Zwiebeln und dem Rucola.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

SCHNITTLAUCHSOSSE:

- [ ] **200 g** saure Sahne
- [ ] **1** Bund Schnittlauch
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer

CHAMPIGNONS:

- [ ] **1 EL** Butter
- [ ] **1 EL** Paprikapulver
- [ ] **200 g** Champignons (braun)
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer

ZUM BELEGEN:

- [ ] **4** Burger Buns
- [ ] **4** Burger Patties (je 150 g, Rind)
- [ ] **4 EL** Senf
- [ ] **1** Bund Rucola
- [ ] **1** rote Zwiebel