

## Barbecue-Kartoffel-Burger

### Zutaten

Zubereiten: ca. 1 ¼ Stunden

Braten: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

4-8 grössere, mehlig kochende Kartoffeln,  
horizontal halbiert

Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème

Salz, Pfeffer, Paprika

Barbecue-Sauce:

1-2 Zwiebeln, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Rapsöl zum Dämpfen

6 EL Ketchup

4 EL Tomatenpüree

2 EL Rotweinessig

2 dl Apfelsaft

¼ TL Zimtpulver

1 Prise Gewürznelkenpulver

Salz, Pfeffer

2 TL milder Senf

Burger:

1 Pouletbrüstchen, ca. 170 g

450 g Rindshackfleisch

1 Bundzwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 mehlig kochende Kartoffel, geschält, an  
der Bircherraffel gerieben

30 g Knollensellerie, gerüstet, an der  
Bircherraffel gerieben

1 Rüebli, ca. 70 g, gerüstet, an der  
Bircherraffel gerieben

1 Ei, verquirt

1 EL Tomatenpüree

1 EL Petersilie, gehackt

½ EL Thymianblättchen, gezupft

1 ¼ TL Salz, Pfeffer, Paprika

Bratbutter oder Bratcrème

¼ Salatgurke, in Scheiben gehobelt

1 Bundzwiebel, in feine Ringe geschnitten



### Zubereitung

1. Kartoffeln rundum mit Bratbutter bestreichen. Mit der Schnittfläche nach oben auf dem vorbereiteten Blech verteilen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten braten. Ofenhitze auf 70°C reduzieren.
2. Sauce: Zwiebeln und Knoblauch in Öl andämpfen. Alle Zutaten bis und mit Nelken beifügen, würzen. Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln. Senf beifügen, abschmecken. Sauce warm oder kalt servieren.
3. Burger: Poulet fein würfeln. Restliche Zutaten bis und mit Gewürzen dazumischen und zu einer gleichmässigen Masse kneten. Aus der Masse mit einem Glaceportionierer Kugeln abstechen, leicht flachdrücken und in Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 5-7 Minuten braten. Im 70°C warmen Ofen warm stellen.
4. Je 1-2 Burger mit einigen Gurken- und Bundzwiebelringen sowie etwas Barbecue-Sauce zwischen 2 Kartoffelhälften auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 552 Kalorien, 40g Eiweiss, 40g Kohlenhydrate, 25g Fett.