

HAMBURGER MIT BUNTEM MISCHSALAT

ZUTATEN

Für 4 Personen

Gemüse-Currysauce:

- 150 g saurer Halbrahm
- 30 g Radieschen, in kleine Würfel geschnitten
- 30 g Rüebli, in kleine Würfel geschnitten
- 30 g Cornichons, in kleine Würfel geschnitten
- 1½ TL Senf
- 1½ -2 TL Curry, mild
- Salz
- Pfeffer

Hamburgerplätzli (4 Stück):

- 400 g Rindshackfleisch
- 1 Ei
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 TL Salz
- Pfeffer, Paprika
- 2-3 EL Mehl
- wenig Mehl, um Plätzli darin zu wenden
- Bratbutter oder Bratcrème

Salatsauce:

- 3 EL Kräuteressig
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL saurer Halbrahm
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch, fein gehackt

Salat:

- 100 g Lollosalat
- 100 g Eisbergsalat, in breite Streifen geschnitten
- 8 Radieschen, in Scheiben geschnitten
- ½ Salatgurke, in Scheiben geschnitten
- 1 Dose Maiskörner, abgetropft

Burger:

- 4 weiche Vollkorn-Hamburgerbrötli, nach Belieben leicht angetoastet
- 4 Blatt Eisbergsalat, in feine Streifen geschnitten
- 5 cm Salatgurke, in feine Stängeli geschnitten



4-8 Tomatenscheiben
nach Belieben einige Zwiebelringe

ZUBEREITUNG

- 1** Für die Gemüse-Currysauce alle Zutaten verrühren, beiseite stellen.
- 2** Für die Hamburgerplätzli alle Zutaten von Hand kneten. Aus der Masse 4 gleich grosse Kugeln formen, diese in wenig Mehl wenden. Kugeln zu sehr dünnen Plätzli (5-8 mm) formen. In der Bratbutter bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je 5-7 Minuten braten.
- 3** Für die Salatsauce alle Zutaten verrühren. Salat begeben, mischen.
- 4** Brötli quer aufschneiden, Böden mit der Hälfte der Gemüse-Currysauce bestreichen. Gemüse darauf verteilen. Auf jeden Boden ein Hamburgerplätzli legen. Restliche Sauce darauf verteilen. Deckel aufsetzen und sofort servieren.

