

Majoranburger & Paprikaketchup

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

Zutaten	Vorgang
<p><i>PAPRIKA-KETCHUP</i></p> <p>5 große rote (runde) Paprikas 2 mittelgroße Ochsenherztomate 2 große rote Zwiebel 2 EL Olivenöl 2 EL Cashewkerne 3 Knoblauchzehen</p>	<p><i>PAPRIKA-KETCHUP</i></p> <p>Paprika waschen, entkernen und in große Stücke schneiden.</p> <p>Zwiebeln schälen und vierteln oder achteln.</p> <p>Tomaten waschen, trocknen und mit einer Gabel ein paar mal einstechen.</p> <p>Paprikas, Zwiebeln und Tomaten in eine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln, alles gut durchmischen und für 30 Min. in den auf 200° C vorgeheizten Ofen geben.</p> <p>Jetzt erst halbierte Knoblauchzehen und Cashews zufügen und nochmal ca. 10 Minuten im Backofen lassen, bis alles weich und die Cashews leicht geröstet sind.</p>
<p>½ TL Ras Al Hanout (*) ½ - 1 TL „Kräuter der Provence“ von Sonnentor (*) 2 Msp. Chilipulver 1 EL Crème Fraiche (oder Creamcheese) Salz und Pfeffer Lieblingsgeheimzutat</p>	<p>Gemüse und Cashews mit den Gewürzen und Kräutern mischen, salzen und pfeffern, Crème Fraiche zufügen und alles im Standmixer oder mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren. (Sollte die Masse zu fest sein, wenig Wasser zufügen.)</p>
<p><i>BURGER</i></p> <p>370 g Bio-Rindsfaschiertes 1 mittlere Zwiebel ca. 1 EL Olivenöl (+ mehr zum Braten der Burger) 2 große Champignons 1,5 TL Majoran, getrocknet 1 TL Paprikapulver, edelsüß 1 Pr. Chilipulver Salz und Pfeffer</p> <p><i>ZUM ANRICHTEN</i> Burgerbrötchen, Salatblätter, Gurke, Tomaten, Zwiebel Pommes oder Potatoe Wedges</p>	<p><i>BURGER</i></p> <p>Zwiebel fein schneiden und im Olivenöl glasig dünsten.</p> <p>Champignons ebenfalls sehr klein würfelig schneiden.</p> <p>Champignonwürfel gemeinsam mit der gedünsteten Zwiebel, den Kräutern, Gewürzen und dem Faschierten mischen und gut kneten.</p> <p>4 Burgerlaibchen formen (nicht zu dünn/flach!) und in Olivenöl je Seite ca. 3 Minuten braten. Zu Beginn auf hoher Hitze, dann etwas reduzieren, damit nichts anbrennt.</p>
<p>4 Burgerbrötchen halbieren, evtl. kurz toasten und mit Salatblatt, Tomaten- und Gurkenscheiben belegen. Burger draufsetzen und mit Zwiebelringen und Ketchup toppen. Das restliche Ketchup ist für Potatoe Wedges oder Pommes.</p>	

(*) Das Ras Al Hanout (Gewürzmischung) kann ersetzt werden durch je eine Messerspitze/Prise gemahlener Koriander, Paprikapulver, Kurkuma, Zimt, Ingwer, Piment und Kardamom.

Die Sonnentorgewürzmischung kann ersetzt werden durch je eine Messerspitze getrockneten Oregano, Thymian, Basilikum und Rosmarin.