



Eine Kreation von Markus Felchner &
Udo Rössel (SygaBack)
2. Preis Heinrichsthaler Käsebrötchen-Award 2018

REZEPTSERVICE | Rezept-Nr. B0025
*Semmelknödel
Burger
mit Heinrichsthaler Elbländer*

Grundrezept: 1 Stück

Mit diesem Snack beleben Sie garantiert Ihr Sortiment. Dieser Semmelknödel-Burger sieht nicht nur lecker aus, er schmeckt auch so. Und dies sowohl warm als auch kalt.

Grundrezept: 1 Burger

2 Stück Semmelknödelscheiben
(Variante mit Speck und Käse)
0,100 kg Frikadelle oder Hamburger Patty
0,020 kg Heinrichsthaler Elbländer (1 Scheibe)
0,015 kg Zwiebelrelish-Dip mit Frischkäse
0,015 kg Tomaten-Gurken-Petersilien Mischung

Herstellung: Zwiebelrelish-Dip mit Frischkäse

Basis ist ein Frischkäse, der mit dem Relish vermischt wird. Dazu Zwiebeln würfeln und in Öl/Fett anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit etwas Essig ablöschen. Dann etwas Aprikosenkonfitüre hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Relish weitere 6 Minuten leicht köcheln lassen. Am Ende unter das erhaltete Zwiebelrelish den Frischkäse unterheben. Nur Mut, kreieren Sie Ihre hauseigene Mischung.

Herstellung: Tomaten-Gurken-Petersilien Mischung

Tomaten und Salatgurke würfeln. Petersilie hacken. Alles mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Achtung: Nur wenig Öl verwenden, damit es nicht tropft.

Aufbau: Semmelknödel-Burger

2 Scheiben Semmelknödel in der Pfanne, auf dem Grill oder im Kontaktgrill erwärmen. Dabei bilden sich feine Röstaromen.

Zwiebelrelish-Dip mit Frischkäse auf einer Semmelknödelscheibe verteilen. Eine gebratene Frikadelle auflegen. Mit einer Scheibe Heinrichsthaler Elbländer oder Emmentaler belegen. Etwas Tomaten-Gurken-Petersilien Mischung aufgeben und mit einer Scheibe Semmelknödel abdecken.

Eventuell mit einem Holzspieß fixieren.

Varianten:

Als Ergänzung noch eine Scheibe knusprig gebratenen Bacon auf die Frikadelle legen.