

Der vegetarische Sommersnack: Allgäuer Bergkäs-Burger



Ein Sommerhit

Extra Klasse schmeckt unser vegetarischer Burger mit Allgäuer Bergkäse. Statt Fleischlaibchen haben wir ein Rezept für einen Bergkäs-Bratling. Innen weich und saftig und außen knusprig. Damit`s noch käsiger wird, kommt als Krönung noch eine Scheibe Bergkäse oben drauf. Mit frischen Gurkenscheiben und einem Gurkenrelish wird`s nahezu perfekt. Dazu noch knackiger Salat? Tomatenscheiben? Oder eigene Ideen?

Viel Spaß beim Burger bauen bei sommerlichen Temperaturen. Hier unsere Rezeptidee:

Zutaten

für 4 Burger

Bergkäs-Bratlinge

- 250 g gekochte Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 100 g reifer Allgäuer Bergkäse
- 50 g Brötchen, gewürfelt
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Kartoffelstärke
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Knoblauch
- 4 EL fein geschnittene Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- Semmelbrösel zum Wälzen
- Butterschmalz zum Ausbacken

Extra

- 4 Burger Brötchen oder Weißbrötchen (Weckle)
- 4 Scheiben Bergkäse
- Gurkenscheiben
- Tomatenscheiben
- Salatblätter
- Kräuterquark
- Gurkenrelish (oder Essiggurken in Scheiben)
- Röstzwiebeln

Zubereitung

Für die Bergkäs-Bratlinge die Kartoffeln vom Vortag schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Käse ebenfalls in die Schüssel raspeln. Ei, Kartoffelstärke, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch und fein geschnittene Kräuter zugeben und gründlich verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken und nachwürzen.

4 x ca. 120 g Portionen abstechen bzw. abwägen und mit der Hand zu flachen Bratlingen formen. In Semmelbröseln wälzen und in Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Tipp: Bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen.

Zum Fertigstellen der Bergkäs-Burger die Brötchen aufschneiden. Brötchenboden mit Kräuterquark und Gurkenrelish bestreichen. Salatblätter, Gurken- und Tomatenscheiben darauf legen. Die Bergkäse-Bratlinge aufsetzen und mit einer Scheibe Bergkäse krönen. Zum Schluss noch ordentlich Gurkenrelish (oder Essiggurkenscheiben) und Röstzwiebeln platzieren und mit dem Brötchendeckel abschließen. Guten Appetit!

