

Bergkäs-Burger (vegetarisch)



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 Bergkäse-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!