

## Rotes Höhenvieh und Zwiebelburger aus Höxter

Zwiebelburger mit Joghurtmayonnaise  
Geschichteter Pflaumen-Crumble-Pudding



### Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

#### **Burger**

1 kg Rindfleisch (Schulter und Rippe)  
neutrales Bratöl  
3 weiße Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
Salz, Zucker, weißer Pfeffer  
3 Msp. Curry Goa  
2 Msp. Paprikapulver  
1 Msp. Cayennepfeffer  
2 EL Dijon-Senf  
Schuss Senföl

#### **Burgerbrötchen**

je 300 g Dinkelmehl und Roggenmehl  
25-30 g frische Hefe  
1 Ei  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 TL Salz  
1 EL Honig  
375 ml lauwarmes Wasser  
Olivenöl  
grobes Meersalz  
2 Zweige frischer Rosmarin

### **Burger-Beleg**

70g Frühstücksbacon  
ca. 3 eingelegte saure Gurken, fein geschnitten  
1 Zucchini  
Saft von 1 Zitrone  
2 Tomaten  
1 Avocado  
2 EL Zucker  
1 Zweig Rosmarin  
weißer + schwarzer Pfeffer, Salz  
Spritzer Zitronensaft  
Olivenöl

### **Mayonnaise**

250 g Joghurt 3,8%  
1 EL Senf  
langer Schuss Senföl  
weißer Pfeffer  
Salz, Zucker  
300ml Rapsöl  
je ½ Bund Schnittlauch, Petersilie, Dill  
Schuss Apfel Balsamessig



### **Pudding**

7 Eigelbe	200 ml Milch
150 g Zucker	4 EL Stärke
Prise Salz	Schale von 1 Biozitrone
2 Vanillestangen	
300 ml Sahne	

### **Pflaumenbelag**

500 g eingelegte Pflaumen  
2 EL Stärke  
100 ml Zwetschgenschnaps  
Saft von ½ Zitrone  
Schuss Pflaumenkernöl

### **Crumble**

100 g Butter  
150 g Mehl  
50 g Zucker  
Prise Salz  
Schuss Arganöl  
Blätter frische Minze als Dekoration

## **Zubereitung**

Zunächst wird für die **Burgerbrötchen** ein Hefeteig angesetzt. Die Hefe zerbröseln und im lauwarmen Wasser und Honig lösen. In einer großen Rührschüssel die 2 Mehlsorten sieben, Salz, Öl, sowie die angesetzte Hefe und das Ei hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat.

Den gegangenen Teig nochmals mit der Hand durchkneten und in gleichmäßige Portionen teilen und zu kleinen Brötchen formen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen nun auf einem Pizzastein im Grill anbacken, mit Olivenöl, grobem Meersalz und Rosmarin bestreichen und dann ca. 10-15 Minuten fertig backen.

Das Fleisch für die **Burgerpatties** parieren und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die geschnittenen Zwiebeln und die Knoblauchzehen hinzugeben, mit den Gewürzen abschmecken, anrösten und etwas abkühlen lassen. Die Masse zum Fleisch geben, mit den Händen vermengen und durch den Fleischwolf drehen. Mit feuchten Händen das Hack zu Patties formen und später auf dem Rost von beiden Seiten grillen.

Für die **Mayonnaise** den Joghurt, Senf, Senföl, Pfeffer, Salz und Zucker in ein hohes Gefäß füllen (Öl zuletzt) und mit dem Stabmixer langsam hochziehen. Zuletzt die gehackten Kräuter und einen Schuss Balsam Essig hinzufügen.

Für den restlichen **Belag** die Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in Olivenöl marinieren. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Einige eingelegte Gurken in feine Scheiben schneiden.

Bei den Tomaten den Strunk entfernen, halbieren und in einer Pfanne in den karamellisierten Zucker legen und von beiden Seiten anbraten, einen Zweig Rosmarin hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz abschmecken.

Pro Person 2 Scheiben Bacon auf den Grill legen.

Die fertigen Burgerbrötchen können jetzt nach Belieben mit dem Pattie, der Mayonnaise, den Gurken, der eingelegten Zucchini, der Tomate, der Avocado und dem Speck belegt werden.

Für den **Pflaumencrumble** wird zunächst der **Pudding** zubereitet: Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker, den ausgekratzten Vanillestangen (die Stangen selber können auch hinzugefügt werden, müssen aber später wieder entnommen werden), der Sahne, der Milch und einer Prise Salz unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Hitze dann etwas reduzieren, mit dem Sparschäler etwas Zitronenschale von der Zitrone herunterschälen und dazu geben. Etwas Stärke in Wasser lösen und so viel unter Rühren hinzugeben, bis der Pudding andickt ist. Die Zesten (und gegebenenfalls die Vanilleschote) dann wieder entfernen. Den Pudding in eine Auflaufform geben.

Den **Pflaumensaft** aus dem Glas abgießen, mit Stärke abbinden und erhitzen. Den Schnaps, Zucker und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und aufkochen lassen.

Nun die abgetropften **Pflaumen** auf den Pudding schichten, den eingekochten Pflaumensaft darüber geben und zum Schluss noch mit Pflaumenkernöl veredeln.

Für die **Crumble** werden die Zutaten vermengt und mit den Händen zu Bröseln geformt. Diese gehen nun bei 180 Grad für ca. 15 Minuten auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen.

Die fertigen Crumble nun als letzte Schicht auf die Auflaufform mit dem Pflaumen-Pudding geben und mit einigen Minzblättern garnieren.

**Guten Appetit!**