

"Ludwigsburger" mit selbstgemachtem Ketchup und Brötchen

 swr.de/landesschau-rp/gut-zu-wissen/essen-trinken/ludwigsburger-mit-selbstgemachtem-ketchup-und-broetchen/-/id=18450086/did=16280210/nid=18450086/x1wq6a/index.html

SENDETERMIN Do, 5.11.2015 | 18:15 Uhr | SWR Fernsehen BW

Koch/Köchin:

Vincent Klink und Susanne Nett

Einkaufsliste:

Hamburger Brötchen

35g Butter
35g Milchpulver
20g Zucker
20g Hefe
175g Wasser
Eigelb
1 Ei
400g Mehl

Hamburger Patties

200g Schweinefleisch grob gewolft
50g Schalotten feingehackt
3 EL Olivenöl kaltgeschlagen
1 EL scharfen Senf
1 TL Paprika edelsüß
1 Eigelb
½ TL Kapern
½ TL Sardellen feingehackt
1 Frühlingszwiebel
Salz und grob gemahlener Pfeffer
einige Kopfsalatblätter
Tomaten und Gurkenscheiben

Ketchup Spezial

4 Tomaten kleingewürfelt
3 EL Tomatenmark
1 Schalotte gewürfelt
1 Knoblauchzehe gequetscht
1 /2 l Gemüsebrühe
1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 EL Zucker
1 rote Peperoni
entkernt und feinst gewürfelt
reichlich groben schwarzen Pfeffer

Zubereitung:

Ludwigsburger mit selbstgemachtem Ketchup

Hamburger Brötchen: Ofen auf 200 Grad vorheizen 2/3 Unterhitze, 1/3 Oberhitze. Alles am Vorabend zusammenkneten und im Kühlschrank über Nacht lagern. Am nächsten morgen die Brötchen formen und auf eine Silikon- oder Backpapiermatte setzen. Mit dem Spätzlebrett in den Ofen „schießen“.

Hamburger Patties: Bis zu den Sardellen werden alle Zutaten gut vermengt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Man formt aus der Masse kleine Fleischküchlein und drückt sie platt. In Butterschmalz beidseitig etwa drei Minuten auf jeder Seite braten. Warmstellen. Salatblätter, Tomaten und Gurken in dünne Scheiben schneiden und zwischen die Brötchen klemmen.



Ketchup Spezial: Tomaten, Schalotten und Knoblauch und Chili in einer Pfanne in Olivenöl so lange rösten, bis alles etwas Farbe nimmt. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, den Kastanienhonig und Essig dazu und bei geschlossenem Deckelweichdünsten. Die Flüssigkeit in der Pfanne zu einer dicken Sauce reduzieren und alles in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Essig und den restlichen Zutaten vermengen, abschmecken und als Dip beispielsweise zu Pommes frites reichen.