



## Hauptspeise: Cornelia Poletto

### Burger Deluxe à la Alfons

#### Zutaten für 4 Personen

**Für die Brezeln:** Die Brezeln aufschneiden und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben und bei ca. 160 Grad kross backen.  
4 Brezeln  
Olivenöl

**Für den Speck:** Den Speck in einer Pfanne anrösten. Frische Pflaumen vierteln und zu dem Speck in die Pfanne geben.  
12-15 Scheiben Speck  
2-3 Pflaumen  
1 Wirsingkohl  
Wirsingblätter lösen und frittieren. Anschließend abtropfen und salzen.

**Für das Rinderfilet:** Das Filet mit der Pfanne plattieren, salzen und pfeffern und kurz in der Pfanne anbraten.  
4 Scheiben Rinderfilet, sehr dünn  
Öl

**Für die Sauce:** Die roten Zwiebeln würfeln, je nach Größe 1-2 Stück.  
1-2 rote Zwiebeln  
50 g Backpflaumen  
Thymian  
BBQ Gewürz  
Salz, Pfeffer  
etwas Bier  
Zucker

Die Unterseiten der Brezeln mit Speck belegen, darauf die Wirsingblätter legen. Anschließend das Rinderfilet in Streifen schneiden und ebenfalls auf den Burger legen. Die Sauce darüber geben und die Oberseiten der Brezeln auflegen.