

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2024** ▪
Tagesmotto „Dreierlei vom Weihnachtsmarkt“ mit Johann Lafer



Julian Reiss

**"Schmankerl vom Wiener Christkindlmarkt":
Vorarlberger-Hütten-Burger & Kaiserschmarrn mit
Zwetschgenröster & Glühmost**

Zutaten für zwei Personen

Für den Burger:

250 g Rinderhackfleisch, mit 20% Fett
2 Brioche-Buns
1 mittelgroße rote Zwiebel
1 Apfel
1 Cornichon
100 g Bergkäse in Scheiben
Butter, zum Braten
1 TL Honig
3 EL Japanische Mayonnaise
1 EL Ketchup
1 EL Apfel-Kren-Senf
1 TL Kürbiskernöl

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen hobeln. Aus dem Hackfleisch Bällchen formen und bei hoher Hitze in einer Pfanne mit Butter von einer Seite anbraten. Zwiebeln darauflegen und mit einem Spatel flachdrücken. Honig darüber geben. Nach ca. 2 Minuten wenden und mit einer ca. 2 mm dicken Scheibe Bergkäse belegen.

Mayonnaise, Ketchup, Senf und Kernöl verrühren und zerhackte Cornichon unterrühren. Etwas Butter in eine zweite Pfanne geben, halbierte Brioche-Buns mit der Schnittseite nach unten darin anbraten. Apfel waschen und quer in Scheiben schneiden. Entkernen und auch in der Brioche-Pfanne mit Butter anbraten. Sobald die Buns getoastet sind, herausnehmen und beide Seiten mit Sauce bestreichen.

Den Burger mit den Zwiebeln und dem Käse auf das Bun geben, Apfelscheibe hinzufügen, Burger mit der zweiten Bunhälfte schließen und in einer Snacktasche anrichten.

Für den Schmarrn mit Röster:

300 g TK-Zwetschgen
4 Eier
4 EL Butter
125 ml Milch
80 g Rosinen
125 g Mehl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Puderzucker zum Bestreuen
5 Nelken
1 Prise Salz

Eier trennen und Eigelbe mit 40 g Zucker aufschlagen. Danach mit Mehl, Milch und Salz verrühren. Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen, dann vorsichtig unter den Teig heben. Anschließend Rosinen hinzugeben. 2 EL Butter in eine Pfanne geben, Teig vorsichtig hinzufügen und einige Minuten backen, bis Blasen am Rand aufsteigen. Pfanne in den Ofen geben und ca. 10-12 Minuten fertig backen, bis der Kaiserschmarrn goldbraun ist. Mit zwei Löffeln Teig in etwa gleichmäßige Stücke reißen, dann mit Puderzucker bestreuen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in eine Pfanne mit restlicher Butter geben. Mit restlichem Zucker bestreuen, Nelken dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für den Glühmost:

1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft
500 ml Apfel-Birnen-Most
200 ml Apfelsaft
1 Zimtstange
3 Pimentkörner
10 Gewürznelken
1 Sternanis
Zucker, zum Abschmecken

Orange und Zitrone halbieren und auspressen. Mit Apfelsaft, Most, Zimt, Piment, Nelken und Sternanis zusammen langsam erhitzen, ohne zu kochen. Mit Zucker abschmecken. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.