



ALPINE DOUBLE-SMASH-KRÄUTERBURGER MIT RACLETTE-KÄSE UND KNUSPRIGEN RÜEBLI

Zutaten für 4 Personen

4 Kartoffel-Buns (falls erhältlich, sonst klassische Buns)

750 g Rindshackfleisch (ca. 25 % Fett)

4 dünne Scheiben Raclette-Käse

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Für die grüne Sauce:

2 Bund Peterli

1 EL Kapern

2 Sardellenfilets

1 TL Dijon-Senf

1 TL Zitronenzeste

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Rüeblis-Chips:

2 grosse Rüeblis

Öl zum Frittieren

Salz

Hackfleisch und die Hälfte des Knoblauchs in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Die Rüeblis mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden. Öl auf 170 °C erhitzen und die Streifen portionsweise goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen; sie sollen knusprig sein und dennoch leuchtend orange bleiben.

Für die grüne Sauce Peterli grob hacken und mit Kapern, Sardellen, Senf, Zitronenzeste und Olivenöl fein mixen. Abschmecken; die Sauce soll kräuterfrisch und leicht salzig wirken.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer oder mit einem Fleischgewürz nach Wahl würzen, acht Kugeln formen und diese bei grosser Hitze (ca. 250 °C) auf der Plancha grillieren; dabei die Kugeln mit einem Spachtel oder einer speziellen Burgerpresse flach drücken, bis deutliche Röstaromen entstehen. Danach wenden und nochmals flach drücken. Kurz vor Ende eine Scheibe Raclette-Käse auf ein Patty legen, ein zweites darüberlegen und die doppelten, gemashten Pattys warmstellen.

Buns auf der mit Butter oder Öl bepinselten Schnittfläche kurz anrösten. Zum Montieren den unteren Bun grosszügig mit grüner Sauce bestreichen, die mit Käse gefüllten Pattys daraufsetzen und die Rüeblis-Chips locker darüberlegen. Mit dem Deckel schliessen und sofort servieren.