

# ZUTATEN

1 rohe feine Bratwurst  
500g Hackfleisch  
Süßkartoffeln  
Weißkohl  
Gurke  
Schmand  
Essig  
Pflanzenöl  
Honig

Salz, Pfeffer  
Paprika (süß + scharf)  
Oregano  
frischer Knoblauch  
frischer Schnittlauch  
Chilisauce  
Blauschimmelkäse

## „Bratwurst-Cheeseburger“

dazu Süßkartoffel-Ecken & Kraut-Schmand-Salat

**Kraut-Schmand-Salat:** Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen, Kohl waschen ca. 150 g Kohl in sehr feine Streifen schneiden, den Kohl bei 800 Watt ca. 2 min in der Mikrowelle dünsten. Die gewünschte Menge Gurke abschneiden, halbieren und das Kerngehäuse ausschaben, in feine Streifen schneiden

**Dressing:** 1 EL Öl, 1 EL Essig, 2 EL Schmand, 1,5 TL Honig vermengen.

Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlstreifen mit Dressing vermengen, Gurke dazugeben, 1 kleine Knoblauchzehe pressen und zum Salat dazugeben. Alles vermengen und gut durchziehen lassen.

**Süßkartoffelecken:** von der Süßkartoffel aus der Mitte 4 ca. fingerdicke Scheiben abschneiden und zur Seite legen. Den Rest der Süßkartoffel schälen und in Stücke bzw. Ecken schneiden. In eine Schüssel 2 EL Öl,

Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano evtl. Knoblauch nach Geschmack geben und mit den Süßkartoffelstücken vermengen. Ofen auf 170 °C vorheizen, Kartoffeln auf

ein Blech mit Backpapier geben und im Ofen ca. 15 bis 20 min garen, nach der Hälfte der Zeit einmal kurz durch-

mischen. **Bratwurst-Cheese-Burger:** Die Süßkartoffelscheiben mehrmals in den Toaster geben, ca. 2 bis 3 mal bis die

Süßkartoffeln gar sind, Pelle entfernen. Brät aus der Bratwurst entfernen und mit der gleichen Menge Hackfleisch vermengen. Mit Salz,

Pfeffer, Paprika, frischem Schnittlauch nach Geschmack würzen Flache Patties formen und in einer heißen Pfanne braten. Auf eine Süß-

kartoffelscheibe ein klein wenig Chilisauce geben, den Burger Pattie darauf setzen, Blauschimmelkäse (Menge nach Wunsch) auf den Pattie

geben und mit einer weiteren Scheibe Süßkartoffel bedecken. Die Kartoffelecken und Krautsalat zum Burger geben - Servieren!

**GUTEN APPETIT!**



MO 19.30 UHR  
DI 23.00 UHR  
MI 21.30 UHR  
FR 23.00 UHR  
SA 16.30 UHR