

Rüebli-Burger mit süsser ChilisaUCE

Zutaten für 4-6 Personen

Rüebli-Burger

1 Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
4 Rüebli, geraffelt
400 g Rindhackfleisch
1 Ei
4 EL Knöpfelmehl
1 EL glattblättrige Petersilie, gehackt
1 TL Koriander
1 TL Ingwerpulver
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Süsse ChilisaUCE

½ Papaya, entkernt
1 Peperoncini, entkernt
60 g Ketchup
wenig Salz

Ein einfaches Gericht mit viel Pfiff, kann als Apéro serviert werden oder mit Salat als leichtes Abendessen.

Zwiebel, Knoblauch und Rüebli mit etwas Bratbutter in einer Bratpfanne kurz anschwitzen und auskühlen lassen. Das Fleisch mit den restlichen Zutaten und dem Angeschwitzten gut vermengen.

Mit feuchten Händen baumnussgrosse Bällchen formen und leicht flach drücken. In einer Bratpfanne mit Bratbutter beidseitig 3 Minuten schön anbraten.

Die Papaya in Würfel schneiden, das Peperoncini in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten in einen Becher geben und pürieren.

In eine Dipschale geben.

Die Rüebli-Burger noch warm servieren. Zahnstocher dazu reichen, so können die Burger in die Sauce getaucht werden.

Weintipp: Dazu passt ein trockener, fruchtiger Weisswein, ein Chenin Blanc aus Südamerika oder ein Humagne blanche aus dem Wallis; ein Rotwein sollte leicht und fruchtig sein, ohne Holzfass, ein Pinot Noir aus dem Waadtland oder ein Sangiovese aus dem Stahltank.

Aus unserem Sortiment:
Chenin blanc, L.A. Cetto
Humagne blanche, Giroud
La Licorne, Pinot Noir
Rosso Passo, Lenotti