

Felicitas Bortums Lieblingsgericht 3: Käsiges Teufels-Happen

Zutaten:

Für die Sauce:

1 Dose gewürfelte Tomaten (400 g)
1 Zwiebel
halber grüner, säuerlicher Apfel (z. B. Granny Smith)
1 getrocknete Chilischote (alternativ frische Chilischote verwenden, Menge nach gewünschter Schärfe)
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 TL getrockneter Thymian
0,5 TL getrockneter Liebstöckel
1 EL Essig
3 bis 4 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver
2 bis 3 EL geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
etwas Öl

Weitere Zutaten:

ca. 300 g frisches Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot
8 Scheiben frische Salatgurke
etwas Öl

Zubereitung:

Zunächst die Sauce zubereiten.

Hierfür geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauchzehen schälen und hacken, halben Apfel reiben (oder fein hacken). Gewürfelte Zwiebel in etwas Öl anschwitzen.

Gehackten Knoblauch zugeben und kurz weiter rösten.

Geriebenen Apfel, Chilischote, Lorbeerblätter, Thymian, Liebstöckel und Zucker hinzugeben. Kurz karamellisieren lassen.

Dann die gewürfelten Dosentomaten in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Essig würzen.

Aufkochen lassen und anschließend bei kleiner Hitze für 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Derweil das Rinderhackfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und gut durchmischen. In einer Burgerpresse zwei Patties formen und diese in etwas Öl in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten (ca. 1 Minute je Seite).

Toastbrotscheiben im Toaster oder in der Pfanne toasten und Gurkenscheiben vorbereiten. Nach der Kochzeit der Sauce diese vom Herd nehmen und den geriebenen Käse in die nicht mehr mehr kochende Masse einrühren. Sauce nochmal abschließend abschmecken.

Nun etwas Sauce auf eine Toastscheibe streichen, Gurkenscheiben darauf legen und mit einem gebratenen Patty belegen. Darauf noch eine Schicht der Sauce geben, mit einer zweiten Toastscheibe abdecken und das Ganze in vier Happen schneiden.

Das Rezept ergibt 8 Käsiges Teufels-Happen – wobei die Sauce bei Bedarf für weitere Happen ausreicht. Reste der Sauce schmecken auch wunderbar zu Pasta oder als Brotaufstrich.