

Rezept für Hamburger mit selbstgemachtem Ketchup

Einkaufsliste (für 4 Personen):	
Für die Burger:	1 kg Rinderhackfleisch 4 Scheiben Käse 4 Hamburgerbrötchen 1 Tomate in Scheiben 4-8 Salatblätter (Eisberg- oder Kopfsalat) 4 saure Gurken
Für den Ketchup:	500g Tomaten 1/2 rote Zwiebel 1/4 Fenchelknolle 1 Stange Staudensellerie 1 kleines Stück Ingwer einige Blätter frischer Basilikum etwas Olivenöl 1/2 TL Koriander Samen 1/2 TL gemahlene Gewürznelken 1/8 l kaltes Wasser 100 ml Apfelessig 2 TL brauner Zucker

So geht's:

Den Ketchup zubereiten:

- in einem Topf etwas Olivenöl erhitzen
- die Zwiebel, den Fenchel, die Staudensellerie und den Ingwer schälen, klein schneiden und in den Topf geben
- das Gemüse auf mittlerer Hitze schmoren lassen
- jeweils 1/2 Teelöffel Koriandersamen und Gewürznelken hinzugeben
- die Tomaten und ein paar Blätter Basilikum waschen, klein schneiden und ebenfalls zu dem Gemüse geben
- das Ganze nun mit 1/8 Liter kaltem Wasser aufgießen und für 15 Minuten köcheln lassen

- sobald das Gemüse weich ist, kann es püriert werden. Dazu kannst du entweder einen Pürierstab nehmen, oder du füllst alles in einen Standmixer um (Vorsicht mit der heißen Masse, bitte am besten einen Erwachsenen um Hilfe).
- die pürierte Masse nun durch ein Sieb in eine große Pfanne streichen, bis keine großen Stücke mehr vorhanden sind
- den Ketchup in der Pfanne weiterköcheln lassen, bis er schön cremig wird, mit 100 ml Apfelessig und 2 Teelöffeln braunem Zucker abschmecken
- wenn genügend Flüssigkeit verdampft ist und der Ketchup beim Umrühren nicht mehr so flüssig ist, ist er fertig

Die Burger vorbereiten:

- den Salat gut waschen und für jedes Brötchen ein bis zwei Blätter abtrennen
- 4 saure Gurken in dünne Scheiben schneiden
- 1 Tomate waschen und in feine Scheiben schneiden
- damit die Brötchen schön knusprig werden, kannst du sie im Backofen noch einmal aufbacken oder kurz auf den Toaster legen

Die Burger-Patties braten:

- das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchkneten und mit den Händen zu Frikadellen formen (vorher und nachher die Hände gründlich waschen)
- Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, dann die Frikadellen in die Pfanne geben und braten (Vorsicht mit heißem Öl)
- die Patties von Zeit zu Zeit drehen, damit sie von allen Seiten angebraten werden
- wenn sie schön knusprig braun und innen nicht mehr rosa sind, sind sie fertig. (Tipp: Zum Test eine Frikadelle anschneiden.)

Die Burger "zusammenbauen":

- auf die untere Burger-Hälfte ein Salatblatt legen, dann eine frisch gebratene Frikadelle, dann einen Klecks selbstgemachten Ketchup, dann eine Scheibe Käse, dann ein paar Tomaten- und Gurkenscheiben
- zum Schluss kommt die obere Brötchenhälfte auf den Burger, fertig! :)

Guten Appetit!