



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

HAMBURGER MIT RUCOLA UND SCHARFER CRANBERRYSAUCE

Dauer: Ca. 20 Minuten, Kochkunst: Für Grillfans; Für 4 Personen

ZUBEREITUNG CRANBERRYSAUCE

100 g getrocknete Cranberries
1/2 Chilischote
1 TL Senf
4 EL Ketchup
2 EL Mayonnaise
1/2 TL Meerrettich
Saft einer halben Limette,
1 cl Orangensaft
Salz
Pfeffer

1/2 Chilischote fein hacken und mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG HAMBURGER

500 g Hackfleisch vom Rind
1/2 Zwiebel
4 Hamburger Brötchen (Buns),
4 große Scheiben Tomaten
8 Scheiben Salatgurke
100 g Rucola

Die 1/2 Zwiebel fein hacken und mit dem Hackfleisch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Hamburgerpatties formen (maximal 1 cm dick und vom Durchmesser mindestens so groß wie die Brötchen).

Die Hackfleischpatties auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und dann durchgaren. Die Brötchen auf dem Grill oder im Ofen erwärmen. Die Unterseite der Brötchen als erstes mit Rucola belegen, dann das Fleisch, die Tomatenscheiben und die Gurkenscheiben. Zuletzt die scharfe Cranberrysauce darüber geben und die andere Brötchenhälfte darauf setzen.

Schmeckt richtig lecker !!!!!