



WEIHNACHTSBURGER MIT MARONEN



Zubereitungszeit: ca. 30min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Hauptgericht

300g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
4 Scheiben Montenaue Jambon d'Ardenne
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Muskat
2 EL Brombeermarmelade

3 EL Ketchup
2 bis 3 EL Maronen (vorgekocht)
600g Rinderhack
2 EL Öl
4 Scheiben Bergkäse
4 Laugenbrötchen

ZUBEREITUNG

1. Den Rosenkohl vom Strunk befreien, putzen und die einzelnen Blätter lösen.
2. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Montenaue Jambon d'Ardenne kurz von beiden Seiten rösten.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
4. Anschließend den Knoblauch und den Rosenkohl rösten
5. Alles für ca. 2 Minuten knackig andünsten, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Das Hack mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Rinderhack 4 Patties formen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Patties hinein legen und von einer Seite braten.
7. Dann die Patties wenden und die Maronen auf das Fleisch legen.
8. Mit Käse bedecken, sodass er die Maronen fest klebt. Den Käse schmelzen lassen und dabei die andere Seite braten lassen.
9. In der Zwischenzeit die Brombeermarmelade mit dem Ketchup vermischen und die Maronen in Scheiben schneiden.
10. Die Laugenbrötchen aufschneiden und mit der restlichen Butter bestreichen.
11. Nun wie folgt belegen: Zuerst etwas Rosenkohl auf die Unterseite legen. Dann den Patty auflegen. Mit Montenaue Jambon d'Ardenne belegen und zuklappen.

Guten Appetit!