Rezept

Handkäs'- Burger im Körnerbrötchen

Zutaten (für 4 Personen)

4 dünne Frikadellen
4 „Hüttenthaler" (Weichkäse Münsterart 45 %) à 100 g
oder 4 „Odenwälder Frühstückskäse" à 100 g
4 Körnerbrötchen
Salatblätter, ausreichend um alle Brötchen zu belegen
1 1/2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Apfel
15 g Hüttenthaler Butter
200 g Hüttenthaler Schmand
20 g grober französischer Senf, 10 – 15 g Honig
8 Scheiben Dörrfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

So wird's gemacht

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, die Äpfel in Stifte. Beides in der Butter andünsten, bis die Zwiebeln leicht braun werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für den Senfschmand den Schmand mit Senf und Honig verrühren und dabei würzen.
Die Frikadellen braten, dann die Dörrfleischscheiben kurz braten.
Die Brötchen quer durchschneiden, ebenfalls die Käse quer halbieren.
Die unteren Hälften der Brötchen mit der Hälfte des Senfschmands bestreichen.
Darauf die Salatblätter verteilen. Zwiebel und Äpfel darauf anrichten und die Frikadellen darauf setzen.
Jeweils 2 Dörrfleischscheiben über Kreuz darüber legen und den kurz erhitzten halben Käse darauf setzen.
Die obere Hälfte des Brötchen darauf setzen oder seitlich anstellen.

Den restlichen Senfschmand in einem Schüsselchen separat servieren.

© Eurotoques-Koch Armin Treusch,
Restaurant Treusch & Johanns-Stube, Reichelsheim