

Zart, fein und köstlich

# Kalbfleisch

## Berghäuser Burger

mit Kalbfleisch-Patty, Ananas und Camembert

(für 4 Personen)

4 Körnerbrötchen

### Belag

1 Zwiebel

Rapsöl zum Anbraten

1 Handvoll Feldsalat

1 Dose mit kleinen

Ananasscheiben

1 kleines Glas Preisel-  
beeren

1 Camembert

### Burgersoße

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 bis 2 Gewürzgurken

1 Esslöffel Weißwein-  
essig

1 Teelöffel Senf

120 g Mayonnaise

40 g Ketchup

Salz, Pfeffer

Paprikapulver, Zucker

etwas Schmand

### Burger-Patties

etwa 700 g Kalbshack-  
fleisch

1 altbackenes Brötchen

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Ei

etwas gehackte Peter-  
silie

Salz, Pfeffer



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meile Weidemann

Für den **Belag** die Zwiebel pellen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten oder frittieren.

Feldsalat verlesen. Ananas abtropfen lassen. Camembert in Scheiben schneiden.

Für die **Burgersoße** Zwiebel und Knoblauchzehe pellen und sehr fein hacken. Gurken abtropfen lassen und klein würfeln. Alle Zutaten vermengen und abschmecken.

Für die **Burger-Patties** das Brötchen in Wasser quellen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe pellen, in kleine Würfel schneiden. Das Brötchen ausdrücken. Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Knoblauch, Ei und Petersilie verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Patties – also flache Frikadellen – formen. Die Patties in der Pfanne mit dem Rapsöl braten.

Zum **Servieren** die Burger wie folgt belegen: Brötchenunterhälfte, Feldsalat, Ananas, Preiselbeeren, Burger-Patty, Burgersoße, Camembert und gebratene Zwiebelringe. Dann die Oberhälfte des Brötchens aufsetzen und servieren.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch  
aus Deutschland steht für höchsten Genuss  
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und  
weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter  
[www.deutsches-kalbfleisch.de](http://www.deutsches-kalbfleisch.de)

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen