

FÜR 4 PERSONEN

Kalbfleischküchle Zigeuner Art mit Nudelrösti

ZUTATEN SAUCE

- 20 g Butter
- 40 g Zwiebeln, geschält
- 50 g Paprika, rot
- 50 g Champignons, weiß
- 50 g gekochter Schinken
- 50 g Kalbszunge, gekocht
- 5 g Paprika, edelsüß
- 60 g Demi Glace
- 40 ml Weißwein
- 100 g Mayonnaise (hausgemacht)
- 10 g frische Trüffel, schwarz
Salz und Pfeffer

ZUTATEN KALBSBURGER

- 400 g Hackfleisch vom Kalb
- 2 Toastbrot-scheiben
- 50 ml Vollmilch
- 25 g Zwiebeln, geschält
- 15 g Petersilie, glatt
- 1 Ei Größe L
Salz, Pfeffer, Cayenne

ZUBEREITUNG SAUCE

Den Grill zum direkten Grillen mit 200–220 °C vorbereiten. Zwiebeln, Paprika, Champignons, Schinken und Kalbszunge in feine Streifen schneiden, in Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen und mit Paprika bestäuben. Ablöschen mit Demi-glace und Weißwein, einkochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen, Mayonnaise untermischen.

ZUBEREITUNG KÜCHLE

Toastbrot-scheiben zerzupfen, Milch erwärmen, darübergießen und einweichen lassen.

Zwiebeln fein würfeln, Petersilie fein schneiden, mit den restlichen Zutaten für den Burger verkneten, bis die Masse bindet.

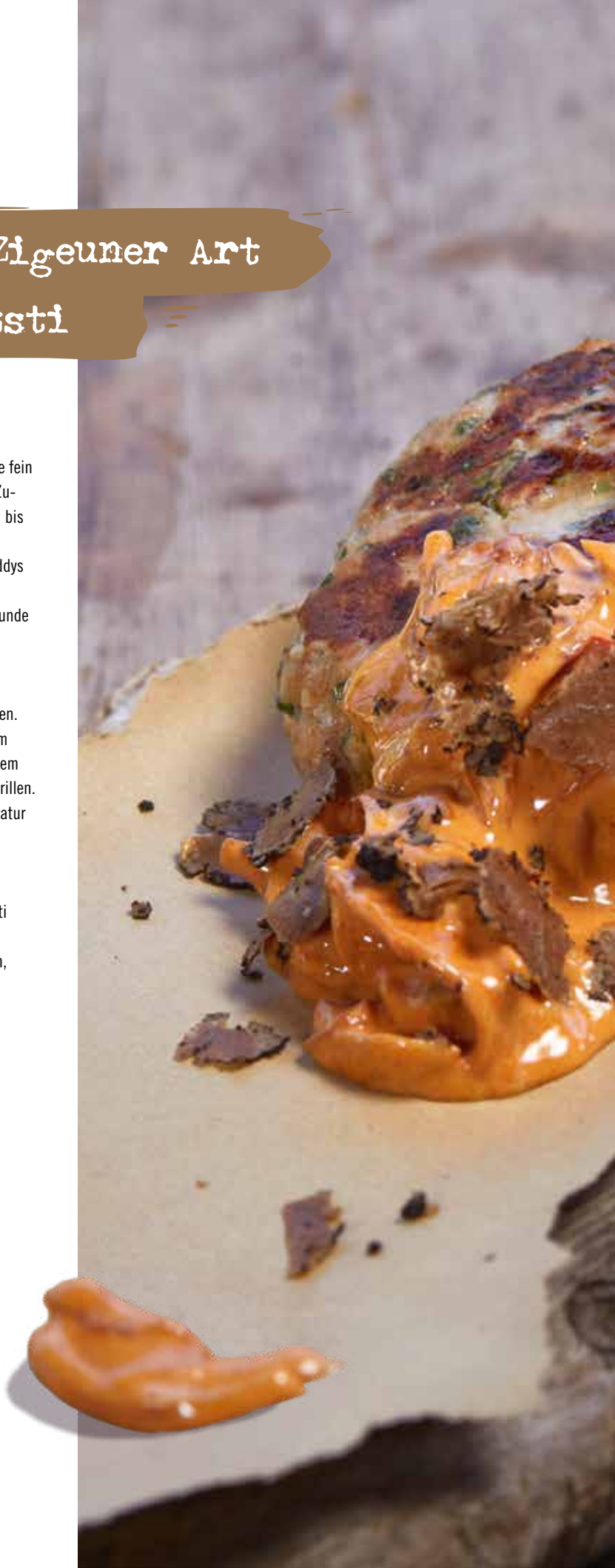
Die Masse zu gleich großen Paddys mit etwa 1,5 cm Dicke formen, abdecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

GRILLEN

Den Grillrost reinigen und einölen. Paddys auf die direkte Zone vom Grillrost legen, bei geschlossenem Deckel pro Seite 4–5 Minuten grillen. Wir empfehlen eine Kerntemperatur von 58°C.

ANRICHTEN

Kalbfleischküchle mit Nudelrösti nach dem Rezept auf Seite 34 anrichten, Sauce obenaufgeben, Trüffel darüberhobeln und mit Kerbelzweigen garnieren.





TEXT: BARBARA GARMS · FOTOS: MICHAEL BODE

DON'T CALL ME BURGER!

WAS IST EIGENTLICH AUS UNSEREN GUTEN, ALTEN FLEISCHKÜCHLE
GEWORDEN? PASSEN VOR LAUTER BURGERN NICHT AUF DEN GRILL?
DOCH, UND WIE! GERHARDS IDEEN WERDEN EUCH WEGBLASEN ...