Risotto-Burger mit süß-saurer Karotte, Zwiebel und Kartoffelchips mit geröstetem Knoblauch



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g



Bresc Harissa Gewürzmischung 450g

Zutaten

4

- 400 g Risotto
- 250 ml Weißweinessig
- 250 g verschieden farbige Karotten
- 200 ml Weißwein
- 100 g Zwiebel
- 100 g Bresc Geröstetes Knoblauchpüree
- 100 g Schmelzkäse
- 100 g Parmesan
- 80 g geröstete Zwiebel
- 60 g Mehl
- 50 g Rucola
- 35 g Zucker
- 20 g Bresc Geröstetes Knoblauchpüree
- 10 g Bresc Harissa-Gewürzmischung
- 4 Hamburger Brötchen
- 3 Eier
- 2 Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Stückchen Butter

Zubereitung

Die Zwiebel zusammen mit dem gerösteten Knoblauchpüree anbraten. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten. Den Weißwein in die Pfanne gießen und rühren, bis er vom Reis aufgesogen ist. Nach und nach die Brühe zugeben und einziehen lassen. Risotto 18 Minuten lang kochen. Vom Herd nehmen und die Butter und den Parmesankäse unter das Risotto mischen. 600 g Risotto mit den Eiern und dem Mehl mischen. Zu vier Burgern formen und goldbraun braten. Den Weißweinessig mit dem Zucker und der Harissa Gewürzmischung aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Karotten putzen und zu Spaghetti verarbeiten. Die heiße Flüssigkeit auf die Karotten gießen und verschließen. Vollständig abkühlen lassen. Kartoffeln auf der Mandoline in dünne Scheiben schneiden. 5 dl Wasser mit den 100 g geröstetem Knoblauchpüree zum Kochen bringen, die Kartoffeln sehr kurz blanchieren und auf einem Tuch abkühlen lassen. Die Kartoffeln bei 175 °C goldbraun frittieren. Die Burgerbrötchen aufschneiden und einige Minuten lang toasten. Den Burger mit dem Schmelzkäse bestreichen und mit Salat belegen. Den Burger darauf legen und mit süß-sauren und gebratenen Zwiebeln abschließen. Mit den Knoblauchchips servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000