

BURGER, GRÜNER SPARGEL & SPIEGELEI

Rinderhack | grüner Spargel | Spiegelei

Burger sind in – aber muss es immer die gleiche Variante von der Stange sein? Wie wäre es denn mit dieser Variante, in der Rinderhack, grüner Spargel und ein Spiegelei die Hauptrolle spielen? Wer ein ganzes Menü möchte, serviere dazu selbstgemachte Pommes Frites ...



Zutaten für 1 Burger

- 200 g Rindergehacktes
- 1 rote Zwiebel
- 1 Burgerbrötchen
- Salz, Pfeffer
- 200 g grüner Spargel
- 1 Ei
- Salat und Burgersauce zum Garnieren nach Belieben

So kocht es der Winzer ...

- 1** Die Zwiebeln in breite Ringe schneiden und mit etwas Butter bei mittlerer Temperatur andünsten.
- 2** Rinderhack zu einem Patty formen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, erst nach dem Garen mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Das Spiegelei bei mittlerer Hitze zubereiten, so dass das Eigelb noch leicht flüssig ist. Den geschälten grünen Spargel nur kurz in der Pfanne mitbraten und wie das Fleisch erst am Ende würzen. Das Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittstellen kurz anrösten, mit Salat und Sauce garnieren, Fleisch, Spargel, Zwiebeln und Spiegelei darauf geben.

Das trinkt der Winzer dazu ...

„Die Region Navarra ist Spaniens Synonym für frisch-fruchtige Rosés. Aus ihr stammen die Trauben dieses Rosados, der den Weinliebhaber mit seinem aromatischen Bukett nach reifen Erdbeeren und wilden Blaubeeren sofort anspricht. Seine kompakte frische Säure harmoniert wunderbar mit dieser Aromenvielfalt, verspricht ganzjährig viel Trinkfreude. Der erdbeerfarbene Rosé passt sehr gut zu Gegrilltem, mit Fleisch und Wurst angerichteten Tapas und diesem etwas anderen Burger mit grünem Spargel und Rinderhack.“ **Helio Abellán** | The Tapas Wine Collection | Spanien