



WINTERBURGER MIT OFENKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

FÜR DIE BURGER

400 g Rinderfilet
4 Burger-Brötchen (z. B. Brioche)
4 EL Preiselbeerkompott
150 g Rotkohl aus dem Glas
1 EL Honig
1 Handvoll Feldsalat
Salz, Pfeffer & Öl zum Anbraten
8 Scheiben Brie

FÜR DIE OFENKARTOFFELN

800 g festkochende Kartoffeln
2-3 EL Olivenöl
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 TL Rosmarin oder Thymian
(frisch oder getrocknet)

ZUBEREITUNG

Die 400 g Rinderfilet aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen. Anschließend trocken tupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne stark erhitzen und etwas Öl hineingeben. Das Filet darin von allen Seiten jeweils etwa 2-3 Minuten scharf anbraten, sodass eine schöne Kruste entsteht. Danach aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden und mit Honig bestreichen.

Die Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) für circa 30 bis 35 Minuten goldbraun und knusprig backen, dabei einmal wenden.

Für den Burger die Buns halbieren und leicht anrösten. Die untere Hälfte mit Preiselbeerkompott bestreichen, etwas Rotkohl daraufgeben und die Rinderfiletscheiben darauflegen. Mit frischem Feldsalat toppen und mit der oberen Bun-Hälfte abschließen. Sofort servieren.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 40 Min.