



REZEPT AUS LINDENBERG

Lindenberg: Westallgäu Burger

Auch ein Burger kann ganz aus Allgäuer Zutaten bestehen und richtig gut schmecken: Hier sind es die Kässpätzten kombiniert mit Rind und Salat und ganz ohne Tomatenketchup. Dafür Dinkelmehl, Rotwein und Rosmarin. Das neue Lieblingsgericht vieler, wetten?

Zutaten:

- 4x 180 Gramm Bio-Rindfleisch Patty vom Hofgut Ratzenberg
- 1 große Tomate
- 1x Kopf Salat
- 1x große Zwiebel für den Zwiebelschmelz
- ½ Salat Gurke
- 4x Burgersemmel
- 3-4 Eier
- Dinkelmehl
- Salz
- 400 Gramm Ratzenberger Bio Spätzleskäs
- 500 Gramm Wildpreiselbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Rotwein

Zubereitung

Zuerst wird aus den Eiern, Dinkelmehl und Zahl ein zäher Spätzleteig hergestellt, welcher dann in kochendes Salzwasser gehobelt wird. Nach einmal Aufkochen in kaltes Eiswasser abschöpfen. Für die Wildpreiselbeersauce werden die Wildpreiselbeeren zusammen mit Rosmarin und Rotwein püriert.

Die Rinderpattys braten oder grillen. Nach Geschmack medium oder durch.

Während dieser Zeit Salat putzen und Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Nebenzu ein wenig Wasser in eine Pfanne und die fertigen Spätzle und den Ratzenberger

Bio Spätzleskäs bei mittlerer Temperatur schwenken, bis der Käse schön verlaufen ist. Die Burgersemmel halbieren, kurz anbraten oder angrillen, damit diese schön warm und kross werden. Danach die untere Hälfte mit Wildpreiselbeersauce bestreichen, die Salatgarnitur aus Kopfsalat, Tomatenscheiben und Zwiebel bedecken und den Burgerpatty darauf geben. Auf den Burgerpatty großzügig Kässpätzle mit Zwiebelschmelz geben und den Deckel vom Burgersemmel darauf legen – Fertig.

Tipp:

Das [Hofgut Ratzenberg](#) ist ein Genuss-Ort in Lindenberg: optisch, kulinarisch und mit viel Natur drumherum. Ob im Hofladen, am Milchautomat, in der Hofwirtschaft oder in der hauseigenen Käseschule – hier steht noch BIO drauf, wo BIO drin ist.