Chestene-Burger

Zutaten

- 200g Marroni
- 5dl Hühnerbouillon
- 1 Bürli
- etwas Milch oder Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie
- 500g Rindshackfleisch
- 1 Ei
- 60 g Paniermehl
- 4 - 8 Karotten (je nach Grösse)
- 400 g Minikartoffeln
- Olivenöl zum braten
- Pfeffer, Salz und Muskat

Zubereitung

Marroni im gut gepfefferten Bouillonfond al dente garen. Marroni abschöpfen und vierteln (50 g Marroni bleiben ganz, für die Garnitur); Bouillonfond behalten.

Bürli in etwas Milch oder Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, zusammen mit der Petersilie fein hacken. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Die gehackten Zwiebel, Knoblauch und Petersilie andünsten und abkühlen lassen.

Das eingeweichte Brot etwas ausdrücken und zerzauseln, mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebelmischung, Ei, Paniermehl und Gewürze beifügen. Alles zu einer Masse kneten. Jetzt die zuvor geviertelten Marroni sanft darunter mischen.

Bevor die Burger geformt und gebraten werden, Mini-Kartoffeln und Karotten im heissen Salzwasser al dente kochen.

Mit der fertigen Masse, nach eigenem Gusto schöne Chestene-Burger formen. In einer Pfanne mit Olivenöl langsam auf beiden Seiten braten, bis sie schön braun und durch sind. Auch die Mini-Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl saft anbraten.

Richten Sie alles auf die vorgewärmten Teller an. Falls Sie ein Edelkastanienblatt zur Hand haben, benötigen Sie dies zur Dekoration.

Tipp

Passt zu: allen Jahreszeiten. Trinken Sie dazu ein Glas Most.

En Guata...

© kastanienland.ch