



Burger mit Dattel-**BBQ**-Sauce



Dattel-
BBQ
Sauce

DE-ÖKO-001



Lust auf CLASEN!

BURGER MIT DATTEL-BBQ-SAUCE

Zutaten für 4 Burger:

Für die Dattel-BBQ Sauce

- 1 mittelgroße Zwiebel (80 g)
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Koriandersamen
- 3 TL geräuchertes Paprikapulver
- 75 g **CLASEN BIO** Datteln, entsteint
- 4 EL Worcestershire Sauce
- 5 EL Rotweinessig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose stückige Tomaten (400 g)

Für den Burger

- 480 g Rinderhack
- Salz, Pfeffer
- 4 Mohnbrötchen
- 60 g Rucola
- 4 TL Sonnenblumenöl
- 1 Birne
- 120 g Brie



Zubereitung:

1. Für die BBQ-Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und beides darin bei niedriger Temperatur 10 Min. anschwitzen. Die Datteln in kleine Stücke schneiden. Koriandersamen, Paprikapulver, Chiliflocken und Salz hinzufügen und 1 Min. weiter braten. Die übrigen Zutaten hinzufügen, alles gut vermischen und 15 Min. bei niedriger Temperatur geschlossen köcheln lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und den Inhalt fein pürieren. Die Sauce abkühlen lassen, abschmecken und in ein Gefäß füllen. Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zu einem Burger-Patty formen. Den Rucola waschen und trocken schütteln.
3. Die Pfanne auf maximaler Herdleistung erhitzen, das Sonnenblumenöl hineingeben und den Patty darin von beiden Seiten braten bis er den gewünschten Gargrad hat. Brie und Birne schneiden. Das Brötchen aufschneiden und auf beiden Hälften mit der BBQ Sauce bestreichen. Den Rucola auf dem Unterteil verteilen, Patty, Brie- und Birnenstücke hinzufügen und den Brötchendeckel aufsetzen.

Tipp: Die übrige BBQ Sauce im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwerte für 1 Burger mit ca. 2 EL Dattel-BBQ-Sauce:

2555 kJ / 611 kcal, KH: 38 g, Fett: 36 g, EW: 33 g



40 Min.

Zubereitungszeit

Fertig in ca. 1 Std.