

PERFEKT FÜR EINEN ABEND MIT FREUNDEN

# *In Signo Leonis Burger mit Speck, Raclette-Käse, Wachtelei und Beeren-Chutney*

Perfekt zu diversen [In Signo Leonis](#) Jahrgängen



## Zutaten für 2 Portionen

- 200g Faschiertes vom Rind/Schwein
  - 4 Scheiben Raclette Käse
  - 4 Scheiben Speck
  - 2 x Wachtelei oder normales Ei
  - 2 x Burger Brot ([gerne auch selbst gemacht](#))
  - Salatblätter und Tomaten
  - Prise Salz/Pfeffer
  - 125g Brombeeren + 125g Ribisel
  - 1 x kleine Schalotte
  - Daumennagelgroßes Stück Ingwer
  - 1 EL Wasser
  - 1 EL Balsamico Crema di Balsamico
  - 1 Zweig frischer Thymian
  - 40g Kristallzucker
- Zubereitung am besten mit einem Raclette-Set!

**FÜR VEGETARIER:** Statt dem Faschierten Halloumi nehmen und in 50 mm bis 1 cm dünne Scheiben schneiden. Ein wenig Olivenöl drüber und dann ab auf die Raclette-Grillplatte. Sobald er schön angeröstet ist von der Grillplatte nehmen und mit den anderen Sachen den Burger anrichten.

## VORBEREITUNG

VORBEREITUNGSZEIT INSGESAMT: 35 MINUTEN

### *Beeren Chutney:*

Ingwer fein hacken. Zwiebel/Schalotte fein hacken. Brombeeren, Ribisel, Zucker, Wasser, Balsamico in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze und gelegentlichem rühren zugedeckt 30 Minuten einkochen. 5 Minuten vor Finish noch den Thymianzweig als Ganzes hinzufügen. Danach abkühlen lassen, Thymian entfernen und in einem Glas/Gefäß abfüllen.

### *Faschiertes:*

Das Faschierte salzen und locker umrühren. Nun ca. 2 cm hohe Burger Patties formen. Dabei das Fleisch lockerlassen und nicht zu sehr zusammendrücken, da man dadurch dem Fleisch die Saftigkeit nimmt.

Das ganze kühl stellen und beim Aufwärmen des Raclettes aus der Kühlung nehmen.

### *Speck:*

Speck in Scheiben schneiden und für das Braten bereitlegen.

## Finale Zubereitung (Raclette-Set)

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

Alle Komponenten, die vorbereitet wurden, sowie der Raclette-Käse und das Burger Brot bereitstellen ·

Sobald mit In Signo Leonis gestartet wird, Burger Patties und Speckscheiben auf der Grillplatte des Raclettes-Sets ca. 2 Minuten auf jeder Seite anbraten und danach nochmal Salzen und Pfeffern. Burger Patties von der Grillplatte nehmen in das Raclette-Schüsselchen rein geben, den Speck drauflegen und mit 1-2 Scheiben Raclette Käse bedecken und erwärmen lassen, solange, bis der Käse schön zu schmelzen beginnt. Währenddessen Burger Brot aufschneiden und mindestens eine Seite auf der Grillplatte des Raclettes braten. Zudem auch parallel Spiegelei auf der Grillplatte zubereiten. Zum Anrichten Burger Patty inkl. Speck und Käse auf die angegrillte Seite des Bürgerbrots legen, dann die Beeren-Chutney gut verteilen und darüber platzieren dann das Spiegelei draufgeben. Wahlweise mit einer Scheibe Tomate und/oder Salat garnieren. Voilà – und fertig ist der In Signo Leonis Burger.

- Guten Appetit und zum Wohl -