

# HAMBURGER MIT GEBACKENEN KARTOFFELSTÄBCHEN

Ein Burger mit Kartoffelstäbchen kann ein Spitzengericht sein, wenn es so zubereitet wird wie hier. Besorgen Sie sich ein gutes Hüftsteak vom Rind und drehen Sie es entweder selbst durch den Fleischwolf oder bitten Sie Ihren Metzger, das für Sie zu erledigen – so wissen Sie genau, was in Ihrem Hackfleisch drin ist. Und die Kartoffelstäbchen sind nicht nur gesünder, sondern auch viel leckerer als tiefgefrorene Pommes. Rosmarinsalz passt mit seinem fantastisch intensiven Geschmack auch gut zu Hähnchen- oder Schweineschnitzel und hält sich in einem luftdicht verschlossenen Gefäß monatelang.

## FÜR ETWA 8 BURGER

1 kg Rindersteak, frisch durchgedreht,  
oder gutes Hackfleisch vom Rind  
1 Zwiebel, geschält und fein gehackt  
Olivenöl  
1 Prise Kreuzkümmel  
1 EL Koriandersamen  
Meersalz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer  
1 Hand voll frisch geriebener Parmesan  
1 gehäufte EL scharfer Senf  
1 großes Bio-Ei  
gut 100g Semmelbrösel  
8 Burgerbrötchen

## FÜR DIE KARTOFFELSTÄBCHEN

2 kg möglichst große Kartoffeln, mit der  
Schale längs in 1 cm dicke Stäbchen  
geschnitten  
Olivenöl  
1 ganze Knoblauchknolle  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## FÜR DAS ROSMARINSALZ

3 frische Rosmarinzweige  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten  
Zitrone  
85g Meersalz

Das Hackfleisch in eine Schüssel legen. Die Zwiebel mit ein wenig Olivenöl in einer großen Pfanne in etwa 5 Minuten weich schwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen, anschließend mit dem Hackfleisch vermischen – das verleiht den Hamburgern einen Hauch von Süße. Kreuzkümmel, Koriander, eine Prise Salz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und zum Fleisch geben. Den Parmesan, den Senf, das Ei und die Hälfte der Semmelbrösel hinzufügen und alles gut vermischen. Wenn die Farce noch zu sehr klebt, weitere Semmelbrösel untermischen.

Ein Tablett oder einen großen Teller mit Backpapier auslegen und mit der Hälfte der restlichen Semmelbrösel bestreuen. Formen Sie aus der Fleischmasse 8 große Burger und setzen Sie sie auf die Brösel. Darüber streuen Sie die verbliebenen Brösel, die Sie vorsichtig ins Fleisch drücken. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Eine halbe Stunde, bevor Sie die Burger braten wollen, ein großes Backblech in den Ofen schieben und auf 230°C vorheizen. Die Kartoffelstäbchen etwa 10 Minuten in Salzwasser vorkochen und in ein Sieb abgießen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchknolle in Zehen teilen und diese mit den Kartoffeln in die Pfanne geben, in dem Öl wenden; mit Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt auf dem Backblech verteilen und 20–25 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig backen. In dieser Zeit für das Rosmarinsalz die abgezupften Blätter mit der Zitronenschale und dem Meersalz im Mörser zerreiben. Falls die Paste zu feucht gerät, noch etwas Salz hinzufügen; anschließend durch ein Sieb streichen.



Die Burger aus dem Kühlschrank holen und in wenig Öl bei mittlerer bis starker Hitze 8–10 Minuten braten, je nachdem, wie dick sie sind und wie gut durchgebraten Sie sie mögen. Gelegentlich wenden. Servieren Sie sie mit Tomatenketchup in den getoasteten Burgerbrötchen, dazu die mit dem Rosmarinsalz bestreuten Kartoffelstäbchen. Die Krone setzen Sie Ihrem Hamburger mit ein paar Tomaten- oder Käsescheiben, rohen Zwiebelringen, Salatblättern oder einem Klecks frisch geriebenem Meerrettich auf – vielleicht auch mit einem Spiegelei!