



Hamburger mit Äpfel

Zutaten

- 100g feingehackten Magerspeck
- 500g Hackfleisch
- gemischte Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian)
- 1 Ei
- Paprika, Salz und Pfeffer

- 2 dl Apfel-, Weisswein oder Most
- 4 Äpfel
- 4 Brotscheiben
- Kräuterbutter

Zubereitung

Den Magerspeck, das Hackfleisch und die Kräuter in eine Schüssel geben. Das Ei dazugeben und die Masse gut durchkneten. Das Fleisch anschliessend mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse nun zu 4 gleichgrossen Kugeln formen.

Butter in der Bratpfanne erhitzen, das Fleisch anbraten und dabei etwas flachdrücken. Beidseitig insgesamt ca. 5 min. braten.

2 dl Apfel-, Weisswein oder Most aufkochen und 4 geschälte, entkernte, ca. 1cm dicke Apfelscheiben hineingeben. Knapp weich kochen. 4 runde Brotscheiben tosten. Je ein Hamburger und 1 Apfelscheibe auf das Brot legen und in die Mitte 1 Flocke Kräuterbutter geben.

E Guete!