

## ZUTATEN

### BURGER:

2 große Burger Brötchen  
300g Rinderhack  
1 Ei  
4EL Paniermehl  
40g geschnittene Jalapenos  
2 Scheiben Ziegenkäse  
1 Tomate  
2 Avocados  
1/2 Limette  
1 Knoblauchzehe  
1EL Crème Fraîche Salat  
REWE Beste Wahl Chipotle Chili Sauce  
Salz  
Pfeffer

### CHIPS:

300g Kartoffeln festkochend  
2EL Stärke  
400ml Rapsöl  
125g Magerquark  
100g Crème Fraîche  
1/2 Zwiebel  
1/2 Knoblauchzehe  
1EL Weißweinessig  
1TL Zucker  
8-Kräuter TK  
Salz  
Pfeffer

## MEXIKANISCHER BURGER MIT DIY CHIPS

1. Für die Chips die Kartoffeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen und Scheiben dort hinein geben - 30 Minuten ziehen lassen und zwischendurch umrühren. So wird der Kartoffel ihre eigene Stärke entzogen, damit die Chips später auch knusprig werden

2. Während die Kartoffelchips ziehen, kann der Burger vorbereitet werden: Hack mit Ei, Paniermehl und Jalapenos mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und aus dem Hack zwei große, runde Burger-Patties formen. Wichtig: Sie sollten mindestens so groß sein, wie die Burger Brötchen. Burgerfleisch anschließend im Kühlschrank aufbewahren

3. Für die Guacamole, die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch heraus lösen. Dieses mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Saft 1/2 Limette, gepresstem Knoblauch, Crème Fraîche, sowie Salz und Pfeffer mischen. Guacamole abgedeckt bis zum Servieren zur Seite stellen

4. Zurück zu den Chips: Chips auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und trocken tupfen. In eine weitere Schüssel 2 EL Speisestärke geben und die Chips darin wenden. Rapsöl in einem großen Topf heiß werden lassen und die Chips nacheinander goldbraun frittieren. Tipp: Das Öl ist heiß genug, sobald ein Holzstab (z.B. ein Schaschlick-Spieß) darin blasen wirft. Chips aus dem Öl holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In eine Schüssel geben und mit Salz würzen

5. Für die Sour Cream Magerquark mit Crème Fraîche, klein geschnittener Zwiebelhälfte, gepresstem Knoblauch, Weißweinessig, sowie Zucker, Kräutern und Salz/Pfeffer vermischen. Kühl stellen

6. Es geht zum Burger braten: Eine große Pfanne mit etwas Rapsöl heiß werden lassen und das Burgerfleisch ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten. Je eine Ziegenkäsescheibe auf das Fleisch geben und erst dann aus der Pfanne holen. Nun den Burger stapeln: Burger Brötchen antoasten und reichlich Chipotle Chili Sauce auf der unteren Brötchenhälfte verteilen. Darauf folgen gewaschene Salatblätter und geschnittene Tomatenscheiben. Anschließend Burgerfleisch und Guacamole darauf geben und mit der oberen Brötchenhälfte abschließen. Einen Spieß zum stabilisieren in die Mitte stechen und zusammen mit den knusprigen Chips und der leckeren Sour Cream servieren

REZEPT FÜR: 2 PERSONEN  
DAUER: 0 STUNDEN 50 MINUTEN



NOTIZEN