



Adventburger mit Powidl-Rotkraut

Zubereitung

1. Das **Rotkraut** in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne gemeinsam mit etwas BONA Pflanzenöl und Zwiebel anrösten. Wenn dieses zusammenfällt mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit **Powidl** und Apfelessig abschmecken.
2. Für die **Patties** Maroni und Zwiebel fein hacken, und mit dem Faschiertem vermischen. Mit **Ras el Hanout**, Salz, Pfeffer und 1 EL BONA Chiliöl würzen.
3. **Faschiertes** mit Hilfe eines Metallringes zu Patties formen und in der Pfanne mit BONA Pflanzenöl von jeder Seite 1-3 Minuten braten.
4. **Speck** dazugeben und knusprig braten.
5. Den **Käse** über das Pattie legen, kurz bevor das Fleisch den gewünschten Garpunkt erreicht hat, damit dieser noch schmelzen kann.
6. **Burger Buns** (Brötchen) in einer Pfanne ohne Fett bzw. im Backofen anwärmen, bis beide Hälften goldbraun sind.
7. Beim Zusammensetzendes **Burgers** auf die richtige Reihenfolge achten (siehe Video) und mit Barbecue-Sauce servieren.

Zutaten

BONA Pflanzenöl zum Braten
BONA Geschmacksöl Chili
200 g Rinderfaschiertes
1 Handvoll Maroni
½ Kopf Rotkraut
2 EL Powidl
Apfelessig
1 Zwiebel
50 g Käse (in Scheiben, z.B. Cheddar)
50 g Speckscheiben
Ras el Hanout (orientalische Gewürzmischung)
Salz
Pfeffer
BBQ-Sauce