

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Juni 2026**
Tagesmotto „Brot“ mit Nelson Müller



Fabian Schwarz

Smash Burger mit Cheddar, Burgersauce, spicy Pickles und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die spicy Pickles:

4 kleine Mini-Gurken, Snackgurken
 1 rote Zwiebel
 ½ rote Chilischote
 80 ml Weißweinessig
 1 TL Zucker
 ½ TL Salz

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Gurken in dünne Scheiben hobeln. Essig, 80 ml Wasser, Zucker und Salz verrühren, Chili zugeben und über das Gemüse geben. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 1 TL Weißweinessig
 200 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf und Essig mit einer Prise Salz anmischen. Anschließend tröpfchenweise unter Mixen das Öl einarbeiten bis die Masse emulgiert.

Für die Burgersauce:

2 Gewürzgurken mit Gurkenwasser
 3 EL Mayonnaise, von oben
 1 ½ EL Ketchup
 1 TL mittelscharfer Senf
 ½ TL Weißweinessig
 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gewürzgurken fein hacken. Mayonnaise, Ketchup und Senf verrühren. 1 TL Gurkenwasser, fein gehackte Gewürzgurken, Zucker, Weißweinessig und Paprikapulver zugeben und alles glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen.

Für den Burger:

500 g Rinderhackfleisch, 20 % Fett
 2 Kartoffel-Burger-Buns
 2 Scheiben Cheddar
 Butter, zum Braten
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hackfleisch in lockere Kugeln formen. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten und kräftig flach drücken. Stark rösten lassen, wenden, salzen und mit Cheddar belegen, sodass dieser schmilzt. Buns halbieren und in Butter goldbraun anrösten.

Untere Bun-Hälfte mit Sauce bestreichen, das Fleisch daraufsetzen, scharfe Pickles darauf verteilen und mit der oberen Bun-Hälfte abschließen.

Für den Gurkensalat: Gurke fein hobeln, leicht salzen und kurz Wasser ziehen lassen, anschließend ausdrücken. Essig, Öl, Zucker und Pfeffer verrühren und mit den Gurken vermengen. Zum Schluss fein geschnittenen Dill unterheben.

- 1 große Salatgurke
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 2 Zweige Dill
- 1 TL Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.