



Wine in Black
GOURMET

Mit freundlicher
Unterstützung von
Kitchen Stories.

Halloumi-Burger mit Honig-Senf-Sauce

„Dieser Burger hat alles, was ein perfekter Burger braucht: ein knackiges Äußeres, Geschmacksexplosionen und außergewöhnliche innere Werte.“



Vorbereitungszeit: 50 Minuten
Passt zu: Tempranillo



Zutaten für 4 Portionen

500 g	Halloumi
1	Zwiebeln (rot)
1/2	Zucchini
1/2	Auberginen
175 ml	Pflanzenöl
1 TL	Currypulver
100 g	Senf
30 g	Zucker
10 g	Honig
4	Burgerbrötchen
4	Blätter Radicchio
2	Zweige Minze
Salz und Pfeffer	
Pflanzenöl zum Anbraten	

Zubereitung



1/9

Zwiebel in Ringe schneiden. Halloumi, Zucchini und Aubergine in Scheiben schneiden.



2/9

Einen Teil Pflanzenöl, Currypulver, Salz und Pfeffer in einen wiederverschließbaren Gefrierbeutel geben. Sicher verschließen und schütteln, um alles zu vermischen. Halloumischeiben hinzugeben. In den Kühlschrank legen und für ca. 30 – 60 Min. marinieren.



3/9

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenscheiben bei mittlerer Hitze für ca. 3 – 5 Min. anbraten, bis diese leicht geröstet und weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Utensilien

Brotmesser, Schneidebrett, Pfannenwender, Backofen, Zange, wiederverschließbarer Gefrierbeutel, Backblech, Backpinsel, große Schüssel, Backpapier, Pfanne, Messer und Schneebesen.



Unser Wein-Tipp



Rotwein · Spanien · Tempranillo, Graciano, Viura, Garnacha

Finca La Emperatriz Rioja Reserva 2012

„Sie ist der Inbegriff spanischer Weinkunst und eine Reserva nach allen Regeln der Kunst obendrein. Diese grazile, Tempranillo-dominierte Rioja-Cuvée von Finca La Emperatriz wartet zudem mit 2 x 92 Punkten auf!“ - Wine in Black

Die anregenden Fruchtnoten von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren verbinden sich harmonisch mit den Holznoten der Fasslagerung. Die gute Struktur und die exotische Kräuterwürze passen hervorragend zum aromaintensiven Halloumi-Burger.



Nährwerte pro Portion

kcal.	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
751	59 g	43 g	47 g



4/9

In der gleichen Pfanne ebenfalls Zucchinischnitten für ca. 2 – 3 Min. auf jeder Seite anbraten, bis diese goldbraun und weich sind. Nach Bedarf Öl hinzugeben. Zur Seite stellen.



5/9

Backofen auf 200°C vorheizen. Senf, Zucker und Honig in einer großen Schüssel vermischen.



6/9

Während konstantem Aufschlagens langsam das übrige Pflanzenöl in einem dünnen aber stetigem Strahl hinzugeben. Umrühren bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.



7/9

Burgerbrötchen halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 4 – 6 Min. rösten.



8/9

Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Halloumi für ca. 2 – 3 Min. pro Seite braten bis er leicht gebräunt ist.



9/9

Jedes Burgerbrötchen mit Honig-Senf-Sauce bestreichen. Radicchio auf der unteren Hälfte platzieren sowie Halloumi, Zucchini, Aubergine und Zwiebelringe obenauf geben. Minzblätter abzupfen und auf das Gemüse geben. Mit mehr Sauce beträufeln und mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.