



# Kalbsburger auf Krautstiel mit Trauben

Autor: saisonküche 10/2014

**LEVEL** easy

**ZEITBEDARF** ca. 30 Min.

**NON-VEGGIE**

## Zutaten (4 Personen):

- 50 g Toastbrot
- 5 EL Rahm oder Milch
- 1 Zwiebel
- 6 EL HOLL-Rapsöl
- 500 g Kalbshackfleisch
- 1 Ei
- 500 g Krautstiel
- 2 EL Butter
- 150 g weisse Trauben
- 3 EL Aceto balsamico bianco
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Brot in Rahm einweichen. Zwiebel hacken und in etwas Öl andünsten.
- Brot, Zwiebel, Fleisch und Ei von Hand mischen. Grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen und gut kneten.
- Burger formen und im restlichen Öl bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 5 Min. braten. Burger in Pfanne warm halten.
- Krautstielstängel von den Blättern trennen. Beides separat fein schneiden. Stängel in Butter ca. 3 Min. knackig dünsten.
- Blätter und Trauben dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Krautstiel-Trauben-Gemüse mit Kalbsburgern anrichten.

## Tipps:

- Bio-Hamburger kaufen und braten, wenn es pressiert.

AUMAT  
LADE