



## Brätburger mit Gemüse und Bratenresten

Ein Hamburger aus Kalbsbrät, vermischt mit Erbsen, kleingewürfeltem Rüebli, Resten von einem zarten, geschmorten Braten (z.B. Lammschulter) und nach Belieben mit Peperoncino gewürzt. Die Brätburger werden mit wenig Paniermehl bestreut, das hält sie beim Braten besser zusammen und gibt ihnen auch ein feines Krüstchen.

Die Brätburger sind recht saftig, sie brauchen keine Sauce. Die ideale Beilage sind Pizzicotti all'arrabiata, sie sind bereits mit Sauce zubereitet und können vorbereitet und gut aufgewärmt werden. Auch andere Pasta, die an einer Sauce zubereitet werden passen gut zu den Brätburgern.

### Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbsbrät
40g	Lammschulter geschmort
40g	Erbsen, aufgetaut
50g	Rüebli
10g	Zwiebel
2cm	Peperoncino
	Paniermehl
	Bratbutter

### Zubereitung

Rüebli zu kleinen Würfeln (ca. 3mm) schneiden. Zwiebel klein hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu schmalen Streifen schneiden. Fleisch klein würfeln.

Rüebli zusammen mit der Zwiebel kurz andünsten, wenig Wasser zugeben und leicht salzen. Peperoncino und Fleischwürfelchen zugeben und knapp 10 Minuten dämpfen. Erbsen zugeben kurz mitdünsten. Zum Schluss sollte das Wasser ganz verdampft sein.

Auskühlen lassen und mit dem Brät vermischen.

Brät zu zwei Burgern formen und leicht panieren. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 6 Minuten leicht brutzeln lassen. Nach dem Wenden für ca. 3-4 Minuten zugedeckt bräteln, damit das Brät durchgart.





