

Rösti-Burger mit getrockneten Tomaten

Für 2 Portionen:

1 kg mehligk. Kartoffeln	2 Rind-Pattys à 180 g	4 EL Butterschmalz
2 Gemüsezwiebeln, Scheiben	50 g Butter	4 EL Mayonnaise
Salz, Pfeffer	1 rote Zwiebel	2 saure Gurken
1 EL Ketchup	1 TL Senf	1 Chili
2 Baby-Romanasalate		

Für getrocknete Tomaten:

2 Tomaten	Thymian, Rosmarin	1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer	Zucker	1 EL Olivenöl

Die Kartoffeln reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Rösti formen. In Butterschmalz knusprig ausbacken.

Währenddessen die Gemüsezwiebeln in Butter goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Soße Mayonnaise, rote Zwiebel, Gurke, Ketchup, Senf und Chili verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat kann man auch direkt mit der Soße mischen.

Die Fleisch-Pattys im Butterschmalz kräftig anbraten. Optimal sind sie, wenn sie medium rare gegart sind.

Dann alles zu einem Burger schichten. Einen Rösti-Taler jeweils als Boden und Deckel verwenden, Zwiebeln, Soße, Salat und getrocknete Tomaten dazwischen stapeln.

Für getrocknete Tomaten:

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl würzen.

Bei 100°C Umluft etwa eine Stunde trocknen im Ofen trocknen lassen. Durch das Trocknen wird der Geschmack besonders intensiv. Alternativ bereits getrocknete Tomaten verwenden.

Alexander Wulf am 17. März 2026