



Camembert-Burger mit zartem Fenchel

in fruchtiger Cranberrysauce



ca. 30min



3-4 Personen

Haben wir richtig gehört - ein Camembert-Burger? Falls ja, sind unsere kühnsten Burgerträume jetzt Wirklichkeit geworden. Schon immer haben wir uns einen Burger gewünscht, der hauptsächlich aus zartschmelzendem Käse besteht! Und wo Camembert ist, sind auch Cranberrys nicht weit - in unserem Fall in Form einer fruchtigen Sauce, deren säuerliches Aroma perfekt zum würzigen Käse und zum karamellisierten Fenchel passt.

Was du von uns bekommst

- 2 Fenchelknollen
- 2 rote Zwiebeln
- 50g getrocknete Cranberrys
- 2 grüne Äpfel
- 4 Burgerbrötchen ¹
- 2 Camemberts ²
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter ²
- 1EL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- kleiner Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 679kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 20.0g



1. Fenchel braten


Den **Fenchel** vierteln und in quer in feine Streifen schneiden, ggf. das **Fenchelgrün** aufheben. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, mit der **½ des Fenchels** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, 2EL Butter und je 1 Prise Salz und Zucker bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten. Die Hitze reduzieren und den **Fenchel** abgedeckt ca. 15Min. garen.



4. Fenchel verfeinern

Die **übrige Cranberrysauce** unter den **Fenchel** in der Pfanne heben und offen weitere 3-5Min. köcheln lassen, bis der **Fenchel** gar ist. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Brötchen** aufschneiden und mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech geben. Die **Camemberts** horizontal in **je 2 runde Taler** schneiden und auf die **unteren Brötchenhälften** geben.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**



2. Cranberry-Sauce kochen

Die **Cranberrys** in einem kleinen Topf mit 100ml Wasser und 1EL Zucker bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und 6-8Min. köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen, 2EL Balsamicoessig zugeben und zu einer stückigen **Sauce** pürieren. 1EL Butter unterrühren, bis die **Sauce** glänzt, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Burger fertigstellen

Die **Brötchen** im Ofen 2-3Min. auf der oberen Schiene grillen, bis der **Camembert** weich wird. Aus dem Ofen nehmen und den **Fenchel** auf dem **Camembert** verteilen. Den **Rucola** unter den **Apfelsalat** heben, nach Wunsch die **Burger** damit belegen und den **übrigen Salat** als Beilage zu den **Burgern** servieren.



3. Salat zubereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen, ggf. die Grillfunktion zuschalten. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Je 1EL Olivenöl, Balsamicoessig und Senf mit **2EL Cranberrysauce** verrühren. Das **Fenchelgrün** grob schneiden und mit den **Äpfeln** und dem **rohen Fenchel** unter das **Dressing** heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Tolle Knolle

Käse passt ja auch sehr gut zu Knoblauchbrot - wer das Knoblaucharoma in diesem Rezept vermisst, kann die Schnittflächen der oberen Brötchenhälften nach dem Aufbacken mit einer geschälten, halbierten Knoblauchzehe einreiben und so für den gewünschten Knoblauch-Kick sorgen.