

## Burger mit Preiselbeer- Cranberry-Relish

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Burgersteaks

400 g Rinderhack  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Öl

#### Für das Relish

1 Zucchini (ca. 200 g)  
2 weiße Zwiebeln (ca. 200 g)  
1 grüne Chilischote  
2 EL Öl  
50 ml Weißweinessig  
40 g Zucker  
2 TL Senfkörner  
1 Glas (400 g) Wild-Preiselbeeren & Cranberries, benötigt werden 250 g  
Salz

#### Außerdem

4 Burger-Brötchen mit Sesam (à 50 g)  
2 EL (60 g) Mayonnaise  
2 TL scharfer Senf  
4 Salatblätter

### Zubereitung:

Rinderhack mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und durchkneten. Aus dem Hackfleisch mit angefeuchteten Händen 4 flache Burgersteaks formen und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zucchini abspülen, putzen und sehr klein würfeln. Zwiebeln pellen und ebenfalls würfeln. Chilischote putzen, abspülen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Chili und Zucchini darin andünsten. Weißweinessig, Zucker, Senfkörner und 125 g Odenwald Wild-Preiselbeeren & Cranberries dazugeben und alles unter Rühren ca. 10 Minuten stark einkochen lassen, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Übrige Wild-Preiselbeeren & Cranberries einrühren. Mit Salz abschmecken. Abkühlen lassen.

Die Hacksteaks im heißen Öl von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten.

Burger-Brötchen im Ofen nach Packungsanleitung aufbacken. Mayonnaise mit Senf verrühren. Brötchen aufschneiden und die Unterhälften mit Senf-Mayonnaise bestreichen. Salatblatt und Burgersteak darauf geben. Etwas Relish darauf verteilen und die Oberhälfte auflegen. Restliches Relish extra dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*