

KÄSETRADITION

Die Montafoner Variante des Klassikers hat alles was ein Burger braucht für ein geschmackliches Erlebnis.

Jeder liebt Burger. Es gibt sie in unzähligen Variationen, dem Zeitgeist entsprechend auch immer öfter vegetarisch. Das Besondere an diesem Rezept in der Alten Talstation in Gaschurn: Die Hauptzutat für das Laibchen ist der Montafoner Sura Kees. Er ist geschmackvoll und deutlich gesünder als andere Käsesorten, da er einen sehr geringen Fettgehalt hat. Wer also Lust auf diese regionale Spezialität hat, kann sie ohne schlechtes Gewissen genießen. Der Burger ist einfach und schnell zubereitet, daher auch für weniger Geübte geeignet.



Für Alexander Tschann, Küchenchef in der 2018 eröffneten Alten Talstation in Gaschurn, gehört die Verbindung von Tradition und Moderne, passend zur Lokalität, auch auf die Speisekarte.

Sura Kees Burger

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde (Arbeitszeit 30 Min., 30 Min. kühlen)

4	Burgerbrötchen	3 EL	Dijon-Senf
600 g	Montafoner Sura Kees	2 EL	Apfelmus
2	Eigelb	1 EL	Honig
100 g	Semmelbrösel	1 EL	Mayonnaise
2	rote Zwiebeln	Pankobrösel zum Panieren	
180 ml	Balsamico Essig	Salat und Tomaten	
2 EL	brauner Zucker	zum Garnieren	

1. Den Montafoner Sura Kees mit Eigelb, Semmelbrösel, einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Dann etwa 30 Minuten kühl stellen.
2. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In etwas Öl anschwitzen und mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico Essig ablöschen und auf kleiner Flamme einreduzieren lassen.
3. Die Zutaten für die Senfsoße vermischen und eventuell mit Salz oder Pfeffer abschmecken.
4. Die Käsemasse in vier gleich große Laibchen formen. Mit Mehl, Ei und den Pankobröseln panieren und in genügend Fett leicht schwimmend goldbraun backen.
5. Die Brötchen im Ofen kurz knusprig backen und mit der Senfsoße einstreichen.
6. Dann mit Salat und zwei Tomatenscheiben garnieren. Das Käselaubchen raufsetzen und die Balsamico-Zwiebeln auf das Laibchen geben.



Tradition schmeckt

Das Echt Muntafu ist für ein neues Projekt auf der Suche nach **traditionellen Montafoner Rezepten**. Schick Dein Lieblingsrezept gleich an info@montafon.at. Die besten Rezepte werden ausgewählt – eine Überraschung wartet.