



Sushi-Reis bildet die Basis für diesen außergewöhnlichen Burger mit bestem Rindfleisch, Teriyaki-Sauce, pikantem Asia-Krautsalat und japanischer Mayonnaise.

KÖSTLICHER
Sushi
Reis
BURGER
~

200 g Sushi-Reis
Salz
300 g Spitzkraut
1 EL Reissessig
(wahlweise Weißweinessig)
1-3 Msp. Sambal Oelek
Zucker
3 EL Olivenöl, 1 TL Sesamöl
3 EL Mayonnaise
1/4 – 1/2 TL Wasabi-Paste
1 Nori-Algenblatt
Öl
400 g Rinderhackfleisch
4 EL Teriyaki-Sauce
(wahlweise süße Sojasauce
oder Hoisin-Sauce)
eine Handvoll Wasabi-Rauke
(wahlweise Rucola)

Zubereitungszeit: 30 Minuten
(+ 45 Minuten Quellzeit für den Reis)
Rezept für 4 Burger

1. Den Reis waschen, bis das Wasser klar bleibt, und 45 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Den Reis abgießen und in einen Topf mit 550 ml Wasser geben. Salzen und aufkochen. 2 Minuten kochen, dann bei milder Hitze noch 20 Minuten gar ziehen lassen. Vom Herd nehmen und ausdampfen lassen.
2. Das Kraut fein schneiden und mit Essig, Sambal Oelek, einer Prise Zucker und Salz weich kneten. Olivenöl und Sesamöl zugeben. Mayonnaise mit Wasabi glatt rühren. Nori-Blatt in vier Streifen schneiden. Aus dem Reis mit Hilfe eines Metallrings (8 cm Ø) acht Reis-Buns formen.
3. Den Ofen auf 50 Grad vorheizen. Wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Reis-Buns von beiden Seiten in jeweils 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Im Ofen warm stellen. Aus dem Rinderhack 4 Patties formen, verwenden Sie dafür den gleichen Metallring wie für die Reis-Buns. Burger in einer Pfanne in wenig Öl von jeder Seite ca. 3-6 Minuten braten (medium well done). Mit Salz würzen. Teriyaki-Sauce zugießen und durchschwenken.
4. Vier Reis-Buns mit Wasabi-Mayonnaise bestreichen. Mit Krautsalat, Patties und Wasabi-Rauke belegen, den Deckel aufsetzen. Mit Nori-Blattstreifen umwickeln und servieren.