

# Mini-Kalbfleisch-Burger mit Spitzkohlsalat und Käse-Chips



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für den Spitzkohl:

300 g Spitzkohl  
80 g Frühstücksspeck (Scheiben)  
50 g Ananas aus der Dose  
1 Stange Frühlingszwiebel  
100 g Mayonnaise  
50 g Sauerrahm  
1 EL Apfelessig  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

### Für die Burger:

600 g Kalbshackfleisch  
etwas Pflanzenöl,  
Salz, Pfeffer  
12 Scheiben Allgäuer Bergkäse

### Außerdem:

100 g Extra-Hartkäse gerieben  
2-3 Strauchtomaten  
50 g junger Spinat  
12 Mini Burgerbuns



Zubereitungszeit  
50 Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Spitzkohl in feine Streifen hobeln, mit einer Prise Salz mit den Händen kurz durchkneten. Speck in einer Pfanne knusprig braten, abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Ananas abtropfen und fein hacken. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel alle Zutaten gut mischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
2. Für die Käse-Chips jeweils Teelöffel große Häufchen Extra-Hartkäse mit etwas Abstand in eine große beschichtete Pfanne geben, flach drücken und 1-2 Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Tomaten in Scheiben schneiden, Spinat waschen.
3. Aus dem Hackfleisch 12 kleine 1-1,5 cm dicke Burger á 50 g formen, leicht einölen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill oder einer Grillpfanne von beiden Seiten jeweils 1-2 Min. grillen oder braten. Am Ende die Käsescheiben darauf verteilen und schmelzen lassen. Die Burgerbuns auf den Schnittflächen kurz anrösten, dann mit allen Zutaten belegen, servieren.