



## ENTRECOTE-BURGER MIT WACHOLDER-APFEL-CHUTNEY

**GELINGT LEICHT**  
55 Minuten

*Chutney für etwa 2 Stück:*

5 EL Wasser

5 EL brauner Zucker

2 Äpfel

2 rote Zwiebeln

8 Wacholderbeeren

Saft von 1 Zitrone

1 EL Feigen-Senf-Sauce

1 gehäufte TL körniger Senf

½ TL Salz

**2 Burger:**

2 Entrecote-Steaks (à 120 g)

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

Etwa 5 EL Olivenöl

2 Brötchen

100 g Tomaten

75 g Hüttenkäse

50 g Rucola

- 1** Wasser und Zucker in der Pfanne aufkochen bis er sich auflöst. Äpfel und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 2** Wacholderbeeren im Mörser fein mahlen, dazugeben und mit Zitronensaft ablöschen.
- 3** Feigen-Senf-Sauce und Senfiterrühren, mit Salz abschmecken. Entrecote-Steaks leicht plattieren, salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. In Alufolie gewickelt 6 Minuten ruhen lassen.
- 4** Brötchen halbieren, die Schnittflächen in der Steakpfanne je 3 Minuten rösten. Tomaten in Scheiben schneiden.
- 5** Untere Brothälften zuerst mit Hüttenkäse bestreichen, dann mit Tomaten und Steak belegen. Rucola und Chutney darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Obere Brothälfte drauflegen, leicht andrücken und gleich servieren.