



## **Mini-Wagyu-Burger** für 4 Personen

### **Zutaten Rotweinschalotten**

12	rote Schalotten geschält
10 g	Zucker
200 ml	Rotwein
25 ml	roter Balsamico
1 Stiel	Thymian

### **Zutaten Senf-Joghurt**

3 EL	Naturjoghurt
1 EL	Senf mittelscharf
½ TL	Honig
Salz	

### **Zutaten Burger**

400 g	Wagyu-Hackfleisch
6	Burgerbrötchen (klein)
1	Romana-Salat-Herz
6	Cherry-Tomaten

### **Zubereitung**

Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. 2 El Rapsöl erhitzen und die Schalotten mit 2 Stielen Thymian ca. 4 Min. braten. Salzen und pfeffern. Mit 1 El braunem Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Balsamico und Rotwein zugießen und aufkochen. Schalotten bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten offen garen, bis der Rotwein sirupartig eingekocht ist.

Für den Senfjoghurt den Naturjoghurt mit Senf verrühren und mit Honig und Salz abschmecken.

Aus dem Wagyu-Hackfleisch kleine Burger formen. Diese in der Pfanne in Rapsöl auf jeder Seite etwa 3 Minuten scharf anbraten. Die Burgerbrötchen aufschneiden und auf der Schnittfläche etwa 1 Minute goldgelb braten. Die unteren Brötchenhälften mit etwas Senf-Joghurt bestreichen, mit dem in feine Streifen geschnittenen Romana-Salat, dem Wagyu-Burger, den Rotweinschalotten und den in Scheiben geschnittenen Cherry-Tomaten belegen. Mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.