Mini-Walnussburger mit Rotkohl-Slaw und Petersilien-Aioli

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	688 kcal/ 2.879 kJ	Fett:	46 g
Eiweiß:	22 g	Davon gesättige Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	48	ungesättige Fettsäuren:	35 g

Zubereitung:

1. Für die Burger die Milch zusammen mit dem Wasser in einem Topf erwärmen und den Zucker darin auflösen. Den Hefewürfel in die warme Flüssigkeit bröseln und circa 10 Minuten zur Seite stellen. Wenn sich dicke große Hefeblasen auf der Oberfläche gebildet haben, das Milch-Hefegemisch mit den restlichen Zutaten mischen und in der Küchenmaschine circa 10 Minuten rühren. Danach die Arbeitsfläche mit ein wenig Mehl bestäuben, den Teig nochmals per Hand kneten, dabei die gehackten Walnüsse in den Teig kneten und ihn anschließend abgedeckt für circa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig 12 kleine glatte Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und diese nochmals abgedeckt für circa 10 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, das Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und die Teigkugeln damit bepinseln. Mit Mohn bestreuen und mit einer Walnusshälfte dekorieren. Die Brötchen nun im Ofen auf der zweiten Schiene von unten für circa 10-15 Minuten backen.

2. Den Rotkohl sehr fein schneiden, mit Olivenöl und Salz mischen und ziehen lassen.

3. Für die Petersilien-Aioli das Eigelb zusammen mit dem Knoblauch und dem Zitronensaft in einen Messbecher geben und kurz mit dem Stabmixer durchmixen. Weitermixen und erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl so viel Öl dazugeben bis die Aioli cremig ist. Petersilie waschen, hacken und zusammen mit Salz und Zitronenabrieb zur angerührten Aioli geben. Bis zur Verwendung kühl stellen.

4. Für das Röstgemüse den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gemüse waschen und mitsamt der Schale in circa 1 cm breite und 5 cm lange Stifte schneiden. Die Gemüsestifte mit Olivenöl, Petersilie, Cayennepfeffer und Salz mischen und dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Das Gemüse im Ofen auf der mittleren Schiene circa 30 Minuten goldgelb rösten.

5. Für die Bratlinge die Linsen in die doppelte Menge Wasser geben, einmal aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur al dente kochen. Die Linsen in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann abtropfen lassen. Nun die restlichen Zutaten zu den Linsen geben und kräftig abschmecken. Mit den Händen 12 kleine Kugeln formen und diese anschließend flach drücken. In eine heiße Pfanne ein wenig hocherhitzbares Öl geben und die Bratlinge darin von allen Seiten gut anbraten.

6. Die frischgebackenen Brötchen aufschneiden, mit Aioli bestreichen und mit Rotkohl-Slaw und Bratling belegen. Das Röstgemüse und die restliche Petersilien-Aioli zu den Burgern servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

Für die Brötchen
- 140 ml Milch
- 80 ml Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 frischen Hefewürfel
- 4 Eier
- 70 g weiche Butter
- 300 g Weizenmehl + 4 EL
- 190 g Roggenmehl
- 1 EL Salz
- 50 g gehackte Walnüsse
- 1 Eigelb
- 2 EL Mohn
- 12 schöne Walnusshälften

Für den Rotkohl-Slaw
- 200 g Rotkohl
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Für die Petersilien-Aioli
- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer halben Zitrone
- Abrieb einer halben Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- 1/2 Bund glatte Petersilie

Für das Röstgemüse
- 700 g gemischtes Wurzelgemüse (z.B. Pastinake, Petersilienwurzel, Möhre)
- 30 ml Olivenöl
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 EL Cayennepfeffer
- Salz

Für die Bratlinge
- 140 g Belugalinsen
- 450 g Rinderhack
- 150 g Kidneybohnen
- 30 g gehackte Walnüsse
- 3 TL Currypulver
- Salz/Pfeffer
- hocherhitzbares Öl (z.B. Kokosöl)