**Schwarzwälder Burger**

**bruine champignons  
gedroogde peterselie  
Schwarzwälder ham  
burgerbroodjes  
graantjesmosterd  
honing  
zoetzure augurken  
komkommer  
emmentaler kaas  
kaneelpoeder  
passata  
kristalsuiker  
Worcester saus  
room  
maïszetmeel**

rundergehakt  
peper en zout  
uienpoeder  
knoflookpoeder  
olijfolie  
uien  
bokaal kersen  
Kirsch  
gemengde sla  
eieren  
tomaten  
komkommer  
peterselie

**De burgers**. Kruid het vlees met peper, zout, uienpoeder en knoflookpoeder. Vorm de burgers en bak ze in een beetje olijfolie. Dek af en bewaar op lage temperatuur.

**Gekarameliseerde uien**. Snijd een tweetal uien op ringen. Bak ze in een pan met een beetje olijfolie tot ze glazig zijn. Giet er een paar eetlepels kersensap bij en een borrelglas Kirsch likeur. Blijf roerbakken tot alle vocht verdwenen is.

**Champignons**. Snijd een handvol bruine champignons in schijfjes en bak die in een pan met een scheutje olie. Breng op smaak met knoflookpoeder en gedroogde peterselie. Roerbak verder tot alle vocht verdwenen is.

**Schwarzwälder ham**. Bak de plakjes ham krokant in een droge antikleefpan.

Snijd de **burgerbroodjes** open, bestuif de binnenkant met olijfoliespray en leg ze op die kant in een droge grillpan. Laat een minuutje roosteren.

**De opbouw**. Begin met het onderste stuk van het broodje in te smeren met een mengsel van graantjesmosterd en honing. Leg daarop een paar schijfjes zoetzure augurk. Verder naar boven toe in deze volgorde: schijfjes komkommer, twee plakjes krokante ham, een sneetje emmentaler, een burger, een sneetje emmentaler, twee plakjes ham, een paar lepels ui, een paar lepels champignons en sluit af met het bovenste van de burgerbun. Stabiliseer de constructie met een barbecuespiesje.

**De afwerking**. Bestuif de bovenkant met olijfoliespray en bedek met geraspte emmentaler. Zet de burgers elk apart op kleine bordjes en alle bordjes op een ovenplaat. Zet die gedurende 10 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.

Maak ondertussen de grote borden klaar. Garneer met gemengde sla, een hardgekookt ei, gesneden tomaat en komkommer. Werk af met plukjes peterselie. Giet een paar lepels saus in individuele potjes en zet die op de grote borden.

Neem de burgers uit de oven en zet ze met bordje en al op de grotere schotel. Klaar om op te dienen.

De saus is **Schwarzwälder Kirsch Soße**. Giet de inhoud van een bokaal ingemaakte kersen in een pannetje. Pureer de kersen met de staafmixer. Voeg een gelijke hoeveelheid passata toe en breng aan de kook. Kruid met een mespuntje kaneelpoeder en breng verder op smaak met een eetlepel suiker en een flinke scheut Worcestersaus. Voeg een borrelglas Kirsch likeur toe en een glas room. Roer om en laat inkoken. Bind de saus met maïszetmeel. Houd de saus warm tot gebruik.