

Das aktuelle Rezept von Iwona Sydow und Jan Hütter
Restaurant „Hütter’s“ im MarktTreff Wiemersdorf

<https://huetters-wiemersdorf.eatbu.com>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Prime Cheese Burger

Zu ihrem leckeren Gericht sagen Iwona Sydow und Jan Hütter, die Betreiber des Restaurants „Hütter’s“ im MarktTreff Wiemersdorf (Kreis Segeberg):

„Die warmen Frühlingstemperaturen locken nicht nur die Sonnenanbeter nach draußen, sondern auch die Grillfans. Somit haben wir uns entschieden, unseren Prime Cheese Burger zu präsentieren. Den kann man wunderbar auf dem Grill zubereiten und mit Freunden im Garten oder auf der Terrasse genießen. Viel Spaß beim Nachkochen!“



Zutaten

- 400 g grob gewolfte mageres Rinderhackfleisch (Brisket und saftiges Flank)
- 3 El Semmelbrösel
- 1 Ei (Kl. M)
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 2 Blätter Kopfsalat
- 2 große Burger-Brötchen (Buns)
- 6 Scheiben Cheddar-Käse
- Salz
- Steak-Pfeffer
- einen Hauch Thymian
- 2 El abgetropfte dänische Gurkenscheiben
- 2 El Heinz-Ketchup

So wird's gemacht:

Hack mit Semmelbröseln und Ei zu einer glatten Masse verkneten. Mit angefeuchteten oder geölten Händen 2 flache Burger formen. Mit einem Messer kreuzförmig Grillmuster einritzen. Auf einen Teller mit Backpapier legen und 30 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Inzwischen Tomate in Scheiben, Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Salatblätter waschen und trockentupfen. Burger-Buns waagerecht halbieren.



Die Buletten auf dem heißen Grill 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Die Brötchenhälften auf den Schnittflächen 1 Minute rösten.

Burger mit Salz und Steak Pfeffer würzen. Schnittflächen der Burger-Buns mit Ketchup bestreichen. 2 Brötchenhälften mit Salat, Burger, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Gurken belegen. Die restlichen Brötchenhälften darauflegen. Burger gut zusammendrücken.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff

Restaurant „Hütter's“ im MarktTreff Wiemersdorf

Kieler Straße 75
 24649 Wiemersdorf

Anfragen, Bestellungen und Reservierungen:

Telefon 04192– 891 94 36
 Mobil 0176 – 63 44 13 35
 info@huetters-sh.de

Mi, Do, Fr 17.00 bis 22.00 Uhr,
 Sa 15.00 bis 22.00 Uhr und
 So 12.00 bis 22.00 Uhr
 Mo und Di geschlossen

(Stand 31.05.2021 entsprechend Corona-Verordnung)



Iwona Sydow und Jan Hütter haben im September 2019 das Restaurant im MarktTreff Wiemersdorf, dem multifunktionalen Dorfzentrum, übernommen. Nach nur knapp einem halben Jahr ereilte sie die Corona-Krise: „Von heute auf morgen alles dicht machen zu müssen, das war schon sehr hart“, sagt die 39-jährige gelernte Serviceleiterin. Doch die beiden Gastronomie-Spezialisten ließen sich nicht entmutigen.

Ab dem ersten zwangsweisen Schließungstag boten sie Außer-Haus-Verkauf in gewohnter Hütter's-Qualität an – und das mit Erfolg. „The show must go on ...“ ist dabei ihr Motto.

Aufgrund ihrer konkreten Lebenserfahrung zeigt sich Iwona Sydow für die nun bereits lange anhaltende Ausnahmesituation gut gewappnet. Hatte sie doch 2015 von heute auf morgen die Versorgung von Flüchtlingen in elf Objekten zu organisieren und sicherzustellen. Und doch sagt sie jetzt: „Wir stehen in den Startlöchern und freuen darauf, unsere Gäste endlich wieder



im Restaurant oder bei Veranstaltungen und Feiern im Saal kulinarisch verwöhnen zu dürfen – sobald die Regierung grünes Licht gibt!“

Bis dahin hält sie sich als Mutmacher an ein Zitat von Henry Ford: „Zusammenkommen ist ein Beginn, Zusammenbleiben ein Fortschritt, Zusammenarbeit ein Erfolg.“

Iwona Sydow: „Dem können wir nur zustimmen – und bedanken uns in diesem Sinne bei allen herzlich für die Unterstützung



und Treue in diesen doch sehr schwierigen Zeiten.“

Ansonsten ist das „Hütter's“ in verschiedenen WhatsApp-Gruppen im Dorf vertreten, um auf seine leckeren Außer-Haus-Angebote hinzuweisen. Aber“, sagt Iwona Sydow und lächelt dabei, „Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert immer noch am besten!“

