Süßkartoffelburger mit Cranberry-Ketchup http://www.suesskartoffeln-usa.de/img/ALLGEMEIN/15pixel.gif

**Zutaten für 4 Personen:**

 1 Zwiebel

 250 g frische Cranberries aus den USA

 50 g Zucker

 60 ml Rotwein-Essig

 1 Msp. gemahlener Zimt

 1 Msp. Cayennepfeffer

 600 g Süßkartoffeln aus den USA

 50 g getrocknete Cranberries aus den USA

 175 g Doppelrahm-Frischkäse

 Salz

 Pfeffer

 50 g Römer-Salatherzen

 250 g Halloumi-Grillkäse

 Je 4 Stiele Petersilie und Koriander

 250 g blütenzarte Haferflocken

 1 Ei (Größe M)

 6 EL Öl

 4 Ciabatta-Brötchen (à ca. 100 g)  
**Zubereitung:**

1. Für den Ketchup Zwiebel schälen und fein würfeln. Frische Cranberries putzen und waschen. Mit Zwiebelwürfeln und 60 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Cranberries und Zwiebelwürfel in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Zucker, Essig, Zimt und Cayennepfeffer zugeben, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze dickflüssig (ca. 10 Minuten) einköcheln lassen.
2. In der Zwischenzeit Süßkartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
3. Getrocknete Cranberries hacken und mit Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen. Ketchup mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
4. Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Käse trocken tupfen und in ca. 8 dünne Scheiben schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Süßkartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln zerstampfen, mit 150 g Haferflocken, Ei und Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffelmasse 4 Patties (ca. 1 cm dick) formen und in den übrigen Haferflocken wenden.
5. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Süßkartoffel-Patties darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 2 EL Öl in die heiße Pfanne geben. Käsescheiben darin unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und auf die Patties legen. Brötchen waagerecht halbieren. Jeweils beide Brötchenhälften mit Cranberry-Frischkäse bestreichen. Untere Brötchenhälften mit Salat, Patties und Käse belegen. Etwas Ketchup darauf verteilen. Obere Brötchenhälften daraufsetzen. Übrigen Ketchup dazu reichen.

**Zubereitungszeit:**  
ca. 1 1/2 Stunden   
  
**Nährwerte:**

 Energie: 830 kcal / 3480 kJ

 Protein: 27 g

 Fett: 33 g

 Kohlenhydrate: 101 g