

## Rezept des Monats: Der Beef-Burger

Die Metzgerküche bietet abwechslungsreiche Gerichte, die sattmachen. Von internationalen Speisen bis zu heimischen Klassikern ist hier für jeden etwas dabei.



Rezept **des Monats** powered by  
**WIBERG** GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

**NovaTaste**

© Nova Taste

**Burger** schmecken immer – ganz besonders frisch vom **Grill**. Hochwertige Zutaten und kreative Variationen machen den amerikanischen Klassiker zu einem beliebten Dauerbrenner. Die Komponenten können nach Belieben variiert werden: ob mit Käse, Speck, Tomate, Salat oder Zwiebel – erlaubt ist, was schmeckt.

### Dips für (noch) mehr Vielfalt

Für Abwechslung sorgen auch köstliche Saucen – von würzig-tomatig über rauchig-süß bis hin zu fruchtig-scharf bieten Dips in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen vielfältige Möglichkeiten für einen saftigen Burger-Genuss.

## **Material**

40,00 kg Rinderschulter, 4-5 mm 38,00 kg Rinderhüfte, 4-5 mm  
8,00 kg Rinderfett, 4-5 mm  
4,00 kg Zwiebel, 4-5 mm 10,00 kg Wasser/Eis

## **Zutaten**

8,00 g Meatstab A10, Art.-Nr.: 258538 18,00 g Fleisch Würzung  
Universal, Art.-Nr.: 210953  
2,00 g Germex Flavour Art.-Nr.: 182270 11,00 g Salz

## **Dip-Saucen (zur Wahl)**

BBQ DIP, Art.-Nr.: 235400  
Burger & Sandwich Sauce, Art.-Nr.: 224522 Smoked Honey BBQ  
Sauce, Art.-Nr.: 218562 Spicy & Chili Würzsauce, Art.-Nr.:  
285393

## **Verarbeitung**

- Meatstab A10, Germex Flavour, Fleisch Würzung Universal und Salz mit Wasser/Eis vermischen
- Zusammen mit dem Rindfleisch, dem Rinderfett und den Zwiebeln für 10-12 Minuten bei 10-12 upm tumbeln
- Zu Burgerpattys ausformen

## **Zubereitung**

- Burgerpattys von beiden Seiten gleichmäßig anbraten oder grillen
- Auf Burgerbuns mit Salat, Tomatenscheiben, Käse,

angebratenem Bacon und Gurkenscheiben anrichten.

- BBQ DIP, Burger & Sandwich Sauce oder **Smoked Honey BBQ Sauce** als Topping verwenden.

Wenn es pikant sein soll, kann zusätzlich die Spicy & Chili Würzsauce verwendet werden.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**