

Rezept des Monats: Der Beef-Burger

Hochwertige Zutaten und kreative Variationen machen den amerikanischen Klassiker zu einem beliebten Dauerbrenner. Die Komponenten können nach Belieben variiert werden.



© 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 Kase, Speck, Tomate, Salat oder Zwiebel erlaubt ist, was schmeckt.

Dips für (noch) mehr Vielfalt

Für Abwechslung sorgen auch kostliche Saucen – von würzig-tomatig über rauchig-suá 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 Rinderhufte, 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 Wurzsauc, 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, Kase, 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 Wurzsaucce verwendet werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at