

## Rezept des Monats: Der Beef-Burger

Rezept des Monats - Beefburger



© 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 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 Wurzsaucen, 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 Wurzsauce verwendet werden.

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