



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger mit Kalbfleisch - herzhaft mit Parmesankäse



Einkaufsliste:

Toastbrot, 2 Scheiben
Kalbsgehacktes, Bio, 90 g
Schweinegehacktes, Bio, 90 g
Schalotte, 1
Rote Zwiebel, 1
Fleischtomate, 1
Parmesankäse, 30 g am Stück
Basilikum, 1/2 Bund
Bunter Pfeffer
Salz
Rapsöl



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Burger Toast

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	
		 Party food

Vorbereitung:

- Schalotte klein schneiden,
- Kalbs- und Schweinegehacktes mit den Schalottenstückchen gut vermischen,
- salzen und pfeffern,
- quadratische Burger-Patties mit 1 cm Dicke formen,
- rote Zwiebel in Ringe schneiden,
- Basilikum in Streifen schneiden,
- Fleischtomate in dünne Scheiben schneiden,
- Parmesan fein reiben

Zubereitung:

- in einer Pfanne wenig Öl erhitzen,
- die Burger – Patties von beiden Seiten ca. 3 min. anbraten, sodass sie innen noch schön saftig sind, ruhen lassen,
- anschließend rote Zwiebelringe und Tomatenscheiben in derselben Pfanne braten,
- Weißbrotscheiben toasten,



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger Toast zusammenbauen

- die untere Toastscheibe mit den gebratenen Zwiebeln belegen,
- Burger – Pattie drauflegen,
- darauf zwei bis drei gebratene Tomatenscheiben legen,
- salzen und pfeffern, Basilikumstreifen darüber verteilen
- und mit dem frisch geriebenen Parmesan bestreuen,
- mit der zweiten Toastscheibe abdecken, ggf. einen Bambusspieß zwecks Stabilität durchstechen

Tipps:

- Achtet bitte beim Braten der Patties auf die gewünschte Garstufe: medium oder durchgebraten, die Geschmäcker sind da unterschiedlich.

Dazu passt:

- Bei diesem Burger finden wir vorwiegend drei Aromakomplexe: saftiges Fleisch, gebratene Gemüse plus Basilikum mediterran und der kräftige Parmesankäse. Probiert dazu mal einen Spätburgunder Rotwein von der Ahr. Auf den ersten Schluck vielleicht ungewöhnlich...