



BÄRLAUCH BURGER

Ausgangsmaterial

1.000 kg Rinderhackfleisch, R I
oder
Hackfleisch gemischt (50:50), 3–5 mm

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

80–100 g Bärlauch Marinade Sensia® Art.-Nr. 15566

Arbeitsanleitung

1. Das gewolfte Hackfleisch mit der Marinade gut vermengen.
2. Die Hackmasse nach Wunsch formen. Die Masse kann auch in verschiedenes Gemüse gefüllt werden.

Zubereitung

1. Geschlossener Grill:
Bei mittlerer Hitze (150–180 °C) für ca. 4–5 Minuten beidseitig grillieren.
2. Offener Grill / Pfanne:
Bei mittlerer Hitze für ca. 5–6 Minuten beidseitig grillieren / braten.