

# BIO POULET HAMBURGER

## Ausgangsmaterial

95.000 kg	Poulethackfleisch
5.000 kg	Wasser
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g Bio Poulet Gewürz ..... Art.-Nr. 8905

## Hilfsmaterial

Hamburger Stempel

## Arbeitsanleitung

1. Das Poulethackfleisch mit den Zutaten kräftig mischen.
2. Die Hackmasse portionieren und mit dem Hamburgerstempel pressen / stempeln.

## Zubereitung

1. Auf dem Grill oder in der Pfanne bei nicht zu grosser Hitze braten.

## Bemerkung, Variante

Mit weiteren Zutaten können auch Varianten erstellt werden, z.B. Kaffee, Chili, Käse und Gemüse.