



BURGER IN GEMÜSE PANADE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Rindfleisch 80/20
1.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g	Burger Kombi oG, oA.....	Art.-Nr. 1735
------	--------------------------	---------------

Paniervorschlag

Panademehl ohne Weizen	Art.-Nr. F636
Kale Parsley Crumbs	Art.-Nr. 21801
oder	
Red Beet Crumbs.....	Art.-Nr. 21800
oder	
Orange Carrot Crumbs.....	Art.-Nr. 21798

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial durch den einfachen Satz 5 mm wolfen.
2. Anschliessend die Würzung dazu mischen.
3. Auf die gewünschte Grösse portionieren und stempeln.
4. Anschliessend die geformten Burger in das Panademehl tauchen und mit dem Gemüse Paniermehl panieren.

Zubereitung

1. Bei mittlerer Hitze in der Pfanne oder auf dem Grill-Gussrost auf beiden Seiten je 3 Min. braten.