



DÖNER BURGER

Ausgangsmaterial

67.000 kg	Rindfleisch 80/20
8.000 kg	Lammbrust
20.000 kg	Rindsfett
5.000 kg	Eis / Wasser
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

10 g	Speisesalz jodiert	
20 g	Hackdöner Würzung	Art.-Nr. 11158
2.5 g	Pacofos	Art.-Nr. 2375
	zur Ergänzung	
1 g	Zwiebeln geschnitten 2 - 5 mm	Art.-Nr. 1106

Arbeitsanleitung

1. Das gesamte Fleischmaterial durch die 3 mm scheibe wolfen.
2. Das gewolfte Material mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz gut vermengen bis eine bindige Masse entsteht.
3. Aus dem Brät mit einer Burgerpresse gleich grosse Pattys formen.

Die Pattys bei direkter Hitze für ca. drei Minuten von jeder Seite auf dem Grill braten.

Bemerkung, Variante

Die Burger-Brötchen kurz auf dem Grill anwärmen, dann kann der Döner-Burger zusammengestellt werde: Brötchen, Döner-Patty, Zwiebeln, Paprikastreifen, Cayenne fein geschnitten und eine leckere Knoblauch- und / oder Cocktail-Sauce, Deckel drauf.
Guten Appetit.