



ERDNUSSBURGER

Ausgangsmaterial

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

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Satay Marinade Sensia Art.-Nr. 5197
10–12 g Streuwürze naturelle Art.-Nr. 9372

Arbeitsanleitung

1. Das Hackfleisch mit der Satay Marinade Sensia und der Streuwürze gut vermengen.
2. Die Hackmasse nach Wunsch formen. Die Masse kann auch in verschiedene Gemüsesorten gefüllt werden.

Zubereitung

Geschlossener Grill: bei mittlerer Hitze (150–180 °C) für ca. 4–5 Minuten beidseitig grillen.

Offener Grill: bei mittlerer Hitze für ca. 5–6 Minuten beidseitig grillen.

Bemerkung, Variante

Als Beilage empfehlen wir Baked Potatos und Grillgemüse.