



## GRILL BURGER

### Ausgangsmaterial

95.000 kg	Rindfleisch 80/20
5.000 kg	Eis / Wasser
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

35 g	Chili Gewürzmix .....	Art.-Nr. 1852
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.
4. Die Pattys bei direkter Hitze für ca. zwei Minuten von jeder Seite auf dem Grill braten.

### Bemerkung, Variante

Die Burger-Brötchen kurz auf dem Grill anwärmen, dann kann der Grill Burger zusammengestellt werden: Brötchen, Grill Burger-Patty, Zwiebeln, Tomaten, Käsescheibe, Ketchup und Senf, Deckel drauf.

Guten Appetit.