



# HUMMUS BURGER

## Ausgangsmaterial

0.500 kg	Rindfleisch 80/20
0.500 kg	Kichererbsen in der Dose
<b>1.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm Fleisch und Hülsenfrüchte

30 g	Burger Kombi oG, oA.....	Art.-Nr.1735
40 g	Tahini Paste	
30 g	Sesamsamen weiss ganz.....	Art.-Nr.1174
13 g	Sojasauce	

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm Fleisch

8 g	Wasser	
2 g	Pacofos.....	Art.-Nr. 2375

## Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch und die Kichererbsen auf 8 mm wolfen.
2. Anschliessend Phosphat, Wasser und die Mischung Burger Kombi oG, oA dazugeben.
3. Alles vermischen und 10 min kneten bis eine Bindung entsteht.
4. Danach die restlichen Zutaten daruntermischen und die Masse in grosse Pattys formen.

## Zubereitung

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne oder auf dem Grill, je nach Dicke auf beiden Seiten je 3–4 Minuten braten.