



HYBRID BURGER

Ausgangsmaterial

7.000 kg	Rind- und / oder Schweinefleisch	
1.800 kg	Wasser	
0.600 kg	Paco Erbsentexturat.....	Art.-Nr. 20638
0.600 kg	Gemüseburger	Art.-Nr. 22087
10.000 kg	Gesamtmasse	

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

15 g	Quickburger oG, oA	Art.-Nr. 1735
------	--------------------------	---------------

Arbeitsanleitung

1. Das Paco Erbsentexturat mit der Gemüseburger Mischung mischen.
2. Wasser zugeben und während mind. 2 Stunden quellen lassen.
3. Fleisch mit der eingeweichten Mischung auf 5mm wolfen.
4. Die Gewürzmischung Quickburger oG, oA einmischen.
5. Masse entsprechend der betriebseigenen Vorgaben formen und portionieren.

Zubereitung

1. Die Hybrid Burger (TK) in der heißen Pfanne mit etwas Öl langsam von beiden Seiten braten oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze vorsichtig grillieren.

Bemerkung, Variante

Dazu empfehlen wir Burgerbrötchen, Dipsaucen, Salatblätter, Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Gurkenscheiben und Käsescheiben.