



LINSEN-RINDFLEISCH BURGER IM GEMÜSEMANTEL

Ausgangsmaterial

12.000 kg	Rindfleisch R II, 3 mm gewolft
10.000 kg	Schweinebauch fett, S V
28.000 kg	Schweinebauch mager, S IV
50.000 kg	Linzen gekocht, nicht gewolft (aus der Dose, abgetropft)
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g	Burger Kombi oG, oA.....	Art.-Nr. 1735
30 g	Kale Parsley Crumbs	Art.-Nr. 21801
	oder	
30 g	Red Beet Crumbs.....	Art.-Nr. 21800
	oder	
30 g	Orange Carrot Crumbs.....	Art.-Nr. 21798

Arbeitsanleitung

1. Das gewolft Rindfleisch mit dem restlichen in wolfgerechte Stücke geschnittenen Fleisch mischen.
2. Anschliessend die Würzung dazu mischen.
3. Das gesamte Fleischmaterial durch den einfachen Satz 5 mm wolven.
4. Die gekochten Linzen mit dem gewolften Fleisch mischen.
5. Das Gemüsepaniermehl dazumischen.
6. Auf die gewünschte Grösse portionieren und stempeln.

Zubereitung

1. Bei mittlerer Hitze in der Pfanne oder auf dem Grill-Gussrost auf beiden Seiten je 3 Min. braten.

Bemerkung

Der klassische Burger neu interpretiert. Dazu passt Salat oder Pommes (Kartoffel oder Süsskartoffel).