

BERGISCHER BURGER

AUS DEM BEEFER

Zubereitung

Die Pattys umseitig im Beefeer kross angrillen und direkt mit etwas Zitronensalz und Mélange Noir würzen. Je Patty mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen und warm stellen.

Die Buns aufschneiden, die Schnittfläche gut mit Butter bestreichen und mit der Schnittfläche nach oben im Beefeer grillen.

Den Ziegenfrischkäse mit dem Honig-Mohn-Senf und etwas Zitronensalz in einer Schüssel glattrühren.

Die Zwiebeln in feine Stifte schneiden und gemeinsam mit der feinst gehackten Petersilie und etwas Zitronensalz in einer Schüssel vermengen. Nun den eigenen Burger mit der aromatischen Ziegenfrischkäse-Creme, ein paar Salatblättern, knackigen Tomatenscheiben, dem warmen Patty und dem frischen Topping aus Zwiebeln, Petersilie und Zitronensalz anrichten und genießen.

Wahlweise können hierzu gerne noch diverse Bergischländer Saucen gereicht werden.

- 8 Stk Burger Pattys
- 8 Scheiben Ziegenkäse mit Bockshornklee
- 8 Stk Brioche Burger Buns
- 1 Ei Honig-Mohn-Senf
- 2 Ei Mélange Noir
- 1 Becher Ziegenfrischkäse
- 1 Bund frische Petersilie
- 16 Stk frische Salatblätter
- 16 Stk Tomatenscheiben
- etwas Zitronensalz
- etwas feingesalzene Butter

Schwierigkeitsgrad



Personenanzahl



Zubereitungszeit

30 Minuten

BERGISCHER BURGER



Herkunft – Bergischländler Beef

Auch bekannt als Hamburger

Die Seele des Burgers

Braten

Schmoren

Kochen

Dünsten

Sous Vide

Niedrigtemperaturgaren

Grill

Smoker

WISSENSWERTES

Nach dem krossen Anbraten gerne noch etwas zerlassene, fein gesalzene Butter über die Pattys geben. Das bewirkt wahre Genusswunder.

Pattys sollten immer frisch zubereitet werden. Da es beim Burger Patty um den reinen Fleischgeschmack geht, bitte vor dem Grillen nicht überwürzen.



DIE FOOD MANUFAKTUR