WiderStark
Fleisch vo dä Weid

MATURA-BEEF Rezepte Für optimales Gelingen!

Burger mit Rucola und Honig-Mayo

Für 4 Personen

4	Burgerbrötchen
8	Scheiben Käse
500 g	Hackfleisch
(oder	4 Patties von WiderStark)
	Rucola nach Belieben
1-2	Tomaten
	Honig-Mayonnaise
1 Tl	Senf grobkörnig
1 Tl	Senf
200 ml	Rapsöl
1l	Eigelb
2 El	Honig
	Salz
	Pfeffer

1. Für die Honig-Mayo zunächst Senf und Eidotter mit dem Mixer vermengen. Das Öl langsam hinzufügen und gleichzeitig weiter mixen bis eine glatte Creme entsteht. Den Honig hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Gehacktes gut durchkneten, in vier Portionen teilen und Patties in Grösse der Brötchen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Dann in der heissen Bratpfanne oder auf dem Grill 4 min. braten. Wenden, mit dem Käse belegen und 4 min. weiter braten, bis die Patties gebräunt und, je nach Geschmack, durchgebraten sind.

3. Währenddessen die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
Die Burgerbrötchen halbieren und nach Belieben toasten.

4. Nun alles zusammensetzen. Die beiden Burgerhälften mit der Honig-Mayo bestreichen, Tomate, Käse, Rucola, Fleischpatty, Käse, Rucola auf die untere Hälfte schichten und mit dem Deckel schliessen.
Fertig ist der Gaumenschmaus!

Weid 170, 9034 Eggersriet, 071 877 40 29,
widerstark@bluewin.ch, www.widerstark.ch