WiderStark
Fleisch vo dä Weid

MATURA-BEEF
Rezepte
Für optimales Gelingen!

Apfel-Hamburger

Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
2-3 dl	Balsamicoessig
500g	Gehacktes
4 Sch.	Appenzellerkäse
4	Hamburgerbrötchen
1	Apfel
	Tomatenketchup
10	Salatblätter

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. In eine Pfanne geben und mit Balsamico bedecken. Das ganze 10 min. einkochen lassen, ev. etwas Balsamico nach giessen.

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 und mit dem Käse belegen. 4 min. weiter braten, bis die Patties gebräunt und, je nach Geschmack, durchgebraten sind.

Inzwischen die Brötchen leicht toasten und den Apfel in dünne Scheiben schneiden.

Kurz bevor das Fleisch fertig ist, beide Brötchenseiten mit Ketchup bestreichen. Die Unterseite mit 2-3 Salatblätter belegen. Anschliessend die Apfelscheibe und das Pattie darauf legen, mit den Balsamicozwiebeln bedecken und zum Schluss den Brötchendeckel darauflegen.

Kurz durchziehen lassen und dann herzhaft reinbeissen.

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