

Burger Fleisch mit Country cuts von Julian Oester

Mengen für 26 Personen

Zubereitung für 4 Personen

1. 400gr. Hackfleisch, 100gr. Zwiebeln (gewürfelt), geschnittene Kräuter und 1 Ei vermengen und darauf Patties formen. In geölter Pfanne braten.
2. Toppings alle Waschen und schneiden: Salat, Tomaten, Essiggurken.
3. 600gr. Kartoffeln waschen und in kleine «country cut»-Form schneiden; in eine Schüssel geben, ölen und würzen. Im Wok anbraten. Eventuell portionenweise.
4. Hamburgerbrötli aufschneiden.
5. Vegi: 300gr. Rote Bohnen aus der Dose nehmen, waschen und «trocknen» und zerdrücken. 100gr. Zwiebel und 150gr. Peperoni schneiden und hinzufügen. 1-2 EL Paniermehl und 1-2 EL Maizena hinzufügen. Zu Patties formen und in heisser Pfanne anbraten.
6. 6 Burgerbrötchen aufschneiden.

Allergien und Diäten

- Gluten: Kein Paniermehl.
- Laktose: Laktosefreie Saucen.
- Vegetarisch: Vegi-Patties
- Fleisch: Hackfleisch-Patties
- Vegan: Vegi-Patties und vegane Saucen.

Tipps

- Unbedingt zusätzliche Saucen kreieren/anbieten; Cocktail, Currymayo, Sambal Oelek usw.
- Die Burgerbrötchen können auch noch getostet werden.
- Zum hack altes Brot geben damit weniger Fleisch gebraucht wird.

Gewürze: Thymian, Petersilie

2.6 kg Hackfleisch
650 g Zwiebel
5.2 Stück Eier
1.3 kg Essiggurken
1.3 kg Tomaten
1.3 kg Eisbergsalat
3.9 kg Kartoffeln festkochend
39 Stück Hamburger-Brötli