

Pig Burger

Zutaten:

Für 4 Burger:

500g Faschiertes vom Schwein
12 Scheiben Speck
4 Scheiben Käse
frische Tomaten, Gurke und Zwiebel
Rucola Salat
Salz, Pfeffer, Senf
Schweineschmalz

für Burgersoße:

200g Ketchup
1 Schuss Soja Sauce
1 El. Senf
50g Rohrzucker

Zutaten kurz verkochen und auskühlen lassen



Zubereitung:

1.
Faschiertes mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und 4 flache Laibchen Formen.
2.
Tomaten, Gurke und Zwiebel in feine Scheiben schneiden.
3.
Laibchen und Speck auf beiden Seiten in Schweineschmalz anbraten, inzwischen die Burger-Brötchen kurz ins vorgeheizte Backrohr (180 C Heißluft) geben.
Wenn die Laibchen fertig sind (sollen noch schön saftig sein) Käse schein oben auf legen und die Burger-Brötchen quer durchschneiden.
4.
Laibchen mit Käse auf die untere Hälfte der Brötchen legen und Soße nach Belieben darauf verstreichen, anschließend gebratene Speckscheiben dazugeben und darauf Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und Zwiebelringen legen und zum Schluss Rucola darauf verteilen.
Brötchen-Deckel darauflegen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!



Gericht 2

Zutaten:

- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

Bild

Zubereitung:

- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

- asdfasdf
- asdfasdf

