

Red Angus Burger



Zutaten: (für 4 Portionen)

4 Red Angus Burger Patties

200 g rote Zwiebeln
Käse nach Wahl
Salat nach Wahl
Dressing nach Wahl

Für die Brötchen:

100 g Mandelmehl
2 TL Maismehl
80 g Leinsamenmehl
2 EL Leinsamen
2 TL Backpulver
2 Ei
20 g Kokosöl
2 TL Essig



Zubereitung

Für den Brötchenteig die Mehle, Backpulver, Kokosöl, Ei und etwas Essig in einer Schale vermengen und gut durchkneten.

Den Backofen auf 180°C vorheizen, aus dem Teig vier Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Über die Brötchen Leinsamen streuen und das Blech für etwa 20 Min. in den Ofen schieben.

Die Burger-Patties auf dem gut temperierten Grill etwa 8 bis 10 Minuten grillen. Wenn möglich nur einmal wenden. Sobald das Fleisch eine schöne Kruste erhalten hat und sich das Pattie gut vom Rost lösen lässt, kann eine Scheibe Käse darauf zum Schmelzen gelegt werden. Weitere 2 Minuten grillen. Nebenher können die halbierten Brötchen angeröstet oder Gemüse nach Wahl gegrillt werden.

Nun nur noch die Brötchen mit dem Fleisch und den Beilagen nach Geschmack zusammenstellen.

Wir wünschen Guten Appetit.

Die Fleischspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.