



HLW HAMBURGER

ZUTATEN

hausgemachte Dinkel-Burger;

pro Person ca 10 dag Faschiertes vom Rind, 1 kg fein gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Worcestersauce; Öl zum Braten

Beilage je nach Wunsch:

Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Salatblätter, Gurkenscheiben, Käsescheiben...

ZUBEREITUNG

- Arbeitsplatz vorbereiten
- Alle Zutaten für die Fleischlaibchen gut vermengen, evtl. mit den Knethaken des Mixers oder mit den Händen
- Masse im Kühlschrank ziehen lassen
- Laibchen mit demselben Durchmesser wie jener der Burger formen
- In wenig Öl in einer beschichteten Pfanne vorsichtig braten
- Burger halbieren, mit der Schnittfläche auf ein Backblech setzen und im vorgewärmten Rohr bei ca 50 Grad erwärmen
- Burger je nach Wunsch mit diversen Einlagen zusammenstellen
- mit braunen Zucker bestreuen und flämmen
- mit Karamellsauce (oder Fruchtsauce) anrichten und garnieren
- Sauce (ca. 2 Personen): 50ml Kokosmilch und Currypulver in einem kleinen Topf erhitzen, Ketchup (1EL), 1 EL Dijonsenf einrühren, kurz aufkochen – abkühlen lassen; evtl. mit sehr fein gehackten Essiggurkerln und /oder Kräutern verfeinern