

Schon
probiert?



HAUPTGERICHT

Brotburger
mit Bergkäse

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Brotburger mit Bergkäse

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

500 g Rinderhackfleisch	2 Cornichons
1 Tl Knoblauch (granuliert)	2 rote Zwiebeln
1 Tl Kräutersalz	4 Scheiben Bacon
2 Spritzer Tabasco	2 El Rapsöl
Pfeffer (aus der Mühle)	4 Scheiben Bio-Bergkäse
4 El Ketchup	6 Scheiben Roggenbrot
2 El Dijon-Senf	
1 El Honig	
40 g Rucola	
1 Möhre	

Außerdem:
Küchenpapier, 1 Burger-
presse (Ø ca. 11 cm),
4 Holzspieße

- Hackfleisch mit Knoblauch, Kräutersalz, Tabasco und Pfeffer gut verkneten. Masse vierteln, daraus in der gefetteten Burgerpresse vier Pattys formen, abgedeckt kühl stellen.
- Ketchup, Dijon-Senf und Honig verrühren. Rucola waschen, trocknen. Möhre schälen, längs in feine Streifen hobeln. Cornichons in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebeln abziehen, halbieren, in feine Ringe schneiden. Bacon in der Pfanne ca. 5 Min. knusprig auslassen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, warm stellen. Zwiebeln im Bratfett ca. 5 Min. dünsten, herausnehmen, ebenfalls warmhalten.
- Burger-Pattys in heißem Rapsöl auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, pfeffern, mit je 1 Scheibe Käse belegen, halbieren. Brotscheiben ebenfalls halbieren, unterm heißen Backofengrill ca. 2 Min. rösten, dann jeweils mit 1 Tl Ketchup-Senf-Mix bestreichen. Je Burger 3 Brot-, 2 Patty-Hälften, ¼ Zwiebeln, Rucola, Möhrenstreifen, Cornichons, Bacon stapeln, mit je 1 Spieß feststecken und genießen.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 30 Min.
GARZEITEN ca. 16 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Barbecue Feeling

Burger Pattys und Brotscheiben können Sie auch auf dem Grill zubereiten.

Selbst belegt

Stellen Sie die Burgerzutaten wie Röstbrot, Sauce, Rucola und Gemüse vorbereitet in Schalen bereit. Sind die Pattys fertig, kann sich am Tisch jeder seinen eigenen Burger zusammenstellen.



- kross & saftig
- herzhaft



Cremig & geschmackvoll

Was wäre ein rustikaler Burger ohne schmelzenden Käse? So richtig lecker wird's mit dem Bio-Bergkäse unserer Marke tegut... Bio. Er wird aus Heumilch hergestellt – unter Verwendung von mikrobiellem Lab, ohne Gentechnik. Während einer Reifezeit von mindestens 3 Monaten entwickelt unser Bioland-zertifizierter Bergkäse seine aromatisch-würzige Note.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere
tegut... Rezepte
finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen
Fest- und Mobilfunknetz)