



Macht Appetit auf regional!

BURGER

auf echt bayerisch

DER ALPENBURGER
mit bayerischem
Rindfleisch, Bergkäse
und Meerrettich

MINDESTENS
50 %
AUS
BAYERISCHER
LANDWIRT-
SCHAFT!



Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung

DER ALPENBURGER

100
PORTIONEN

Zutaten

- 100 Brioche-Burger-Buns*
- 100 Rindfleisch-Patties*
- 1,8 kg Sauerrahm-Mayonnaise mit Meerrettich* (Rezept siehe unten)
- 2 kg BBQ-Sauce
- 2,5 kg Bergkäse*, gerieben
- 300 Scheiben Tomate*
- 2 kg Rucola-Salat, Lollo Bianco, Radicchio (Salatmischung* nach Verfügbarkeit)
- 1,5 kg Röstzwiebeln*

Sauerrahm-Mayonnaise mit Meerrettich

- 1 kg Mayonnaise
- 200 g Meerrettich*
- 500 g Sauerrahm*
- 100 g Zitronensaft
- 20 g Salz
- 10 g Pfeffer, gemahlen

Zubereitung

- Die Burger-Buns halbieren und toasten.
- Die Rindfleisch-Patties von beiden Seiten anbraten, Käse darüber streuen und anschließend auf dem Gitter im vorgeheizten Kombidämpfer (bei 140 °C) bis zur Kerntemperatur von 85 °C durchgaren.
- Die Böden der Buns mit BBQ-Sauce bestreichen.
- Den vorbereiteten Salat darauf verteilen.
- Jeweils 3 Scheiben Tomate auflegen.
- Die Deckel der Buns mit Meerrettich-Mayonnaise bestreichen.
- Die fertigen Patties aus dem Kombidämpfer nehmen und auf den Tomatenscheiben anrichten.
- Mit Röstzwiebeln bestreuen und den Bun-Deckel auflegen.

* Diese Produkte sind mit den Siegeln GQB und BBS erhältlich.

