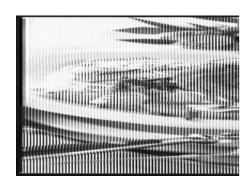
QimiQ

BURGER MIT COCKTAILSAUCE



QimiQ VORTEILE

- · Enthält keine Eier
- Enthält nur 20 % Fett und trotzdem 100 % Geschmack
- Dätschli bleiben länger saftig





15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1	Zwiebel(n), fein gehackt
2	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
20 g	Butter
60 g	QimiQ Rahm-Basis
300 g	Hackfleisch, gemischt
2	Ei(er)
1 EL	Peterli, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Majoran, fein gehackt
	Paniermehl, zum Binden
	Sonnenblumenöl, zum Anbraten
FÜR DIE SAUCE	
125 g	Qiminaise
ODER	
QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN	
70 g	Ketchup
20 g	Meerrettich, gerieben
	Salz und Pfeffer
FÜR DIE GARNITUR	
	Salatblätter

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.

Cherrytomaten, in Scheiben geschnitten

- 2. Hackfleisch in eine Schüssel geben, QimiQ Masse und Eier dazugeben. Mit Peterli, Salz, Pfeffer und Majoran würzen, gut vermischen und bei Bedarf mit Paniermehl zu einer kompakten Masse verarbeiten.
- 3. Laibchen formen und in Ölbraten.
- 4. Für die Cocktailsauce alle Zutaten vermischen.
- 5. Brötchen halbieren, mit Laibchen, Cocktailsauce, Salat und Tomaten füllen und servieren.