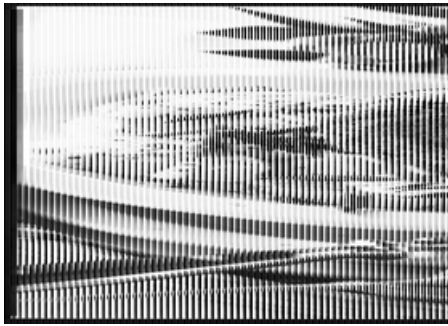




BURGER MIT COCKTAILSAUCE



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
- Cherrytomaten, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
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 Öl braten.
4. Für die Cocktailsauce alle Zutaten vermischen.
5. Brötchen halbieren, mit Laibchen, Cocktailsauce, Salat und Tomaten füllen und servieren.