



GEGRILLTE HAMBURGER MIT ASIEN-FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Dätschli bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1465 G

225 g

975 g Rinderhack

15 g Rüebli, julienne

15 g Stangensellerie, julienne

10 g Sojasauce

15 g Austernsauce

3 g Sriracha-Chilisauce

60 g Vollei(er)

35 g Paniermehl

10 g Frühlingszwiebel(n), in Scheiben geschnitten

10 g Daikon Sprossen

10 g rote Peperoni, klein gewürfelt

75 g Kimchi Salat

7 g Knoblauch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch mit QimiQ Saucenbasis gut mixen.
2. Für die Füllung: Karotten und Sellerie ansautieren und auskühlen lassen.
3. Sojasauce mit Austernsauce, Sriracha-Chilisauce, Eiern und Weißbrotbrösel gut vermischen.
4. Zwiebel, Bambussprossen, Paprika, Karotten, Sellerie, Kimchi und Knoblauch dazugeben und gut vermischen. Gut kühlen.
5. Aus dem Hackfleisch Bälle formen und anschliessend flachdrücken. Die Hälfte davon mit der Füllung belegen. Restliche Burger als Deckel benutzen und die Ränder gut verschliessen.
6. Hamburger grillen und auf Hamburger Brötchen servieren.