



HAMBURGER GEFÜLLT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

20 g QimiQ Marinade

80 ml Wasser, kalt

3.7 g Salz

454 Rinderhack

200 g Pommes Frites

35 g Blattsalat

50 g Tomate(n), in Scheiben geschnitten

10 Hamburgerweggli

FÜR DIE BLAUSCHIMMELKÄSEFÜLLUNG

100 g

120 g Statesboro Blauschimmelkäse, gewürfelt

80 g Paniermehl

15 g Schnittlauch, gehackt

61 g Eigelb

35 g Räucherspeck, gewürfelt

Salz und Pfeffer

FÜR DIE SRIRACHA SAUCE

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Mayonnaise 80 % Fett

10 ml Zitronensaft

5 g Knoblauchpaste

10 g Sriracha-Chilisauce

3 g Salz

1 g Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das faschierte Fleisch mit QimiQ Marinade, Wasser und Salz in einer Rührmaschine auf niedriger Stufe 5-6 Minuten marinieren.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis mit Statesboro Blauschimmelkäse, Brösel, Eigelb, Speck und Schnittlauch gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Sriracha Sauce: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mayonnaise dazugeben und gut vermischen. Restliche Zutaten dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
4. Aus dem faschierten Fleisch Laibchen formen und mit der Blauschimmelkäsefüllung füllen.
5. Vor dem Servieren an beiden Seiten anbraten und im Ofen fertig garen.
6. Salat und Tomatenscheiben in die Brötchen geben, gefolgt von dem Fleisch und der Sriracha Sauce.
7. Mit Pommes servieren.