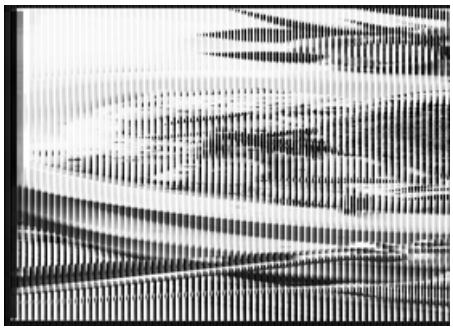
# BURGER MIT COCKTAILSAUCE



**QimiQ AVANTAGES**

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

15

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

| | |
|---|---|
| **1** | Oignon(s), finement hachées |
| **2** | Gousse(s) d'ail, finement hachées |
| **20 g** | Beurre |
| **60 g** | QimiQ Base crème |
| **300 g** | Faschiertes, gemischt |
| **2** | Œuf(s) |
| **1 cs** | Persil, finement hachées |
| | Sel et poivre |
| | Marjolaine, finement hachées |
| | Chapelure, zum Binden |
| | Huile de tournesol, zum Anbraten |

## FÜR DIE SAUCE

| | |
|---|---|
| **125 g** | Qiminaise |

## ODER

## QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN

| | |
|---|---|
| **70 g** | Ketchup |
| **20 g** | Raifort, râpée |
| | Sel et poivre |

## FÜR DIE GARNITUR

| | |
|---|---|
| | Salatblätter |
| | Tomates cerises, coupé en tranches |

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten. QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Faschiertes in eine Schüssel geben, QimiQ Masse und Eier dazugeben. Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Majoran würzen, gut vermischen und bei Bedarf mit Semmelbrösel 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.