



GEFÜLLTE HAMBURGER MIT PILZ-KÄSE-FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Laibchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 1733 G

225 g

975 g Rinderhack

200 g Champignons, cuit

75 g Oignon(s) rouge(s) , finement hachées

10 g Ail, haché

75 g Vollei(er)

50 g Chapelure, moulues

6 g Sel

2 g Poivre noir, moulues

10 g Ciboulette

5 g Moutarde de Dijon

100 g Cheddar Käse, würzig, râpée

PRÉPARATION

1. Faschiertes mit 175 g QimiQ Saucenbasis gut mixen. Kalt stellen.
2. Für die Füllung: Pilze und Zwiebel ansautieren. Knoblauch und QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz köcheln lassen. Auskühlen lassen.
3. Eier, Weißbrotbrösel, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Senf und Käse dazugeben und gut vermischen.
4. 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.
5. Hamburger grillen und auf Hamburger Brötchen servieren.