



GEGRILLTE HAMBURGER MIT ASIEN-FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Laibchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 1465 G

225 g

975 g Rinderhack

15 g Carotte(s),

15 g Stangensellerie,

10 g Sauce de soja

15 g Austernsauce

3 g Sriracha-Chilisauce_Sauce de chili Sriracha

60 g Vollei(er)

35 g Chapelure

10 g Oignon(s) de printemps, coupé en tranches

10 g Daikon Sprossen_Pousses de daïkon

10 g Poivron rouge, coupé en petits dés

75 g Kimchi Salat

7 g Ail, haché

PRÉPARATION

1. Faschiertes 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.