



# HAMBURGER GEFÜLLT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



## QimiQ AVANTAGES

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



15

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**20 g** QimiQ Marinade  
**80 ml** Eau, froide  
**3.7 g** Sel  
**454** Rinderhack  
**200 g** Pommes Frites  
**35 g**  
**50 g** Tomate(s), coupé en tranches  
**10** Hamburger-Brötchen

## FÜR DIE BLAUSCHIMMELKÄSEFÜLLUNG

**100 g**  
**120 g** Statesboro Blauschimmelkäse, coupé en dés  
**80 g** Chapelure  
**15 g** Ciboulette, haché  
**61 g** Jaune(s) d'œuf  
**35 g** Lard fumé, coupé en dés  
Sel et poivre

## FÜR DIE SRIRACHA SAUCE

**100 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**250 g** Mayonnaise 80 % Fett  
**10 ml** Jus d'un citron  
**5 g** Knoblauchpaste  
**10 g** Sriracha-Chilisauce\_Sauce de chili Sriracha  
**3 g** Sel  
**1 g** Poivre

## PRÉPARATION

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 dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Aus dem faschierten Fleisch Laibchen formen und mit der Blauschimmelkäsefüllung füllen. Die Laibchen bis zur Verwendung kühlen oder tiefkühlen.
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.