



# GEGRILLTE HAMBURGER MIT ASIEN-FÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Laibchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1465 G

**225 g** QimiQ Sahne-Basis

**975 g** Rinderhack

**15 g** Karotte(n),

**15 g** Stangensellerie,

**10 g** Sojasauce

**15 g** Austernsauce

**3 g** Sriracha-Chilisauce

**60 g** Vollei(er)

**35 g** Semmelbrösel

**10 g** Frühlingszwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**10 g** Daikon Sprossen

**10 g** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

**75 g** Kimchi Salat

**7 g** Knoblauch, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Faschieretes 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.