



HAMBURGER GEFÜLLT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ VORTEILE

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



15

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

| | |
|-------|------------------------------------|
| 20 g | QimiQ Marinade |
| 80 ml | Wasser, kalt |
| 3.7 g | Salz |
| 454 | Rinderhack |
| 200 g | Pommes Frites |
| 35 g | Blattsalat |
| 50 g | Tomate(n), in Scheiben geschnitten |
| 10 | Hamburger-Brötchen |

FÜR DIE BLAUSCHIMMELKÄSEFÜLLUNG

| | |
|-------|--|
| 100 g | QimiQ Sahne-Basis |
| 120 g | Statesboro Blauschimmelkäse, gewürfelt |
| 80 g | Semmelbrösel |
| 15 g | Schnittlauch, gehackt |
| 61 g | Eigelb |
| 35 g | Räucherspeck, gewürfelt |
| | Salz und Pfeffer |

FÜR DIE SRIRACHA SAUCE

| | |
|-------|--------------------------|
| 100 g | QimiQ Classic, ungekühlt |
| 250 g | Mayonnaise 80 % Fett |
| 10 ml | Zitronensaft |
| 5 g | Knoblauchpaste |
| 10 g | Sriracha-Chilisauce |
| 3 g | Salz |
| 1 g | Pfeffer |

ZUBEREITUNG

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.