



# GEFÜLLTE HAMBURGER MIT PILZ-KÄSE-FÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1733 G

**225 g** QimiQ Sauce Base

**975 g** Rinderhack

**200 g** Champignons, cuit

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

**10 g** Ail, haché

**75 g** Œuf(s) complet(s)

**50 g** Chapelure, moulues

**6 g** Sel

**2 g** Poivre noir, moulues

**10 g** Ciboulette

**5 g** Moutarde de Dijon

**100 g** , 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.