

GEGRILLTE HAMBURGER MIT ASIEN-FÜLLUNG



QimiQ VANTAGGI

- Laibchen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett





25

semplicement

INGREDIENTI PER 1465 G

225 g	QimiQ Sauce Base
975 g	Rinderhack
15 g	Carota (Carote),
15 g	Sedano,
10 g	Salsa di soia
15 g	Austernsauce
3 g	Salsa al peperoncino Sriracha
60 g	Uovo intero
35 g	Pangrattato
10 g	Cipolletta,
10 g	Germogli di Daikon
10 g	,
75 g	Kimchi Salat
7 g	Aglio,

PREPARAZIONE

- 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.