



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

1. 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.