

DOUBLE BEEFBURGER SPEZIAL VOM SCHWEIZER WEIDERIND

Rezept für 4 Portionen

- 8 Stk. Schweizer Weiderind Burger nature TK 150 g, langsam aufgetaut
 - 4 Burgerbrötchen
 - 1 Bio Kopfsalat, gewaschen und gezupft
 - 2 Bio Tomaten, in Scheiben
 - 1 Bio Zwiebel, in Ringe geschnitten
 - 8 Essiggurkenscheiben
 - 8 Scheiben Walliser Bio Raclette Käse AOP
- Burgersauce VIP nach Gusto

Die Burger in etwas Fettstoff bei hoher Hitze ca. 3 Min. pro Seite knusprig braten. Danach die Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittseite ebenfalls kurz braten, aber ohne Fettstoff. Die Burger nach Belieben aufbauen und sofort servieren.

BURGERBRÖTCHEN MIT MONTANDON BAUERN SCHINKEN

Rezept für 4 Brötchen

- 240 g Mehl
- 27 g Hartweizengriess
- 5,5 cl Milch
- 1,4 dl lauwarmes Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Butter
- 6 g Salz
- 15 g Zucker
- 80 g Montandon Bauern Schinken, gewürfelt und angebraten

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Danach alle Zutaten in der Teigmaschine kräftig kneten. Den Schinken vorsichtig einkneten und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, anschliessend vier Teigbällchen formen und auf einem Backblech mit Backpapier ein wenig platt drücken. Jetzt warten bis die Teigbällchen ihr Volumen verdoppelt haben. Mit Butter bestreichen und bei 180°C für 15 Min. im Ofen backen.

BURGERSAUCE VIP

Rezept für 1 Glas

- 240 g Mayonnaise
- 8 Salzgurken, fein gewürfelt
- ½ TL Weissweinessig
- ½ TL Dill gemahlen
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 4 TL Senf
- Salz

Alle Zutaten am Vortag untereinander mengen und kühl stellen.



Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz