

MEIN REZEPT:

Bitte Namen eintragen.

Beef Burger von der Feuertonne

Kategorie

- Biologisch Vegetarisch
 Regional Südländisch
z. B. Oliven, Ingwer, Melanzani, Safran, Zitrusfrüchte

Zutaten*

Rinderfaschiertes (Fleischhacker)
 Speck (Fleischhacker)
 Käse nach Wahl
 Salz
 Pfeffer
 Thymian (Garten)
 Rosmarin (Garten)
 Majoran (Garten)
 Tomaten (Garten)
 Erdäpfel (Garten)
 Burgerbuns (Bäcker)

Zubereitung

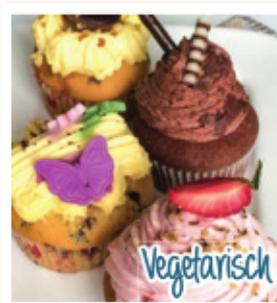
Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden, würzen und grillen.

Rinderfaschiertes mit Salz, Pfeffer und Kräutern vermengen und zu Burgerlaibchen formen. Auf beiden Seiten grillen und auf der 2. Seiten den Käse darauflegen, um diesen schön zu schmelzen.

Speck und Burgerbuns grillen.

Die fertigen Burgerlaibchen mit dem Käse darauf und dem Speck in die angegrillten Burgerbuns einfüllen. Die Erdäpfelscheiben dazu garnieren - fertig.

KLAR-Klima-Rezepte



Bitte auf Seite 2 ein Foto des Rezeptes im Hoch- oder Querformat einfügen.

Schwierigkeitsgrad

- einfach
 mittel
 schwer

Zubereitungszeit

30

MEIN REZEPT IN BILDERN

