

# goldenBurger Mischung Rezeptvorschläge



## Grundrezept für vier Personen

100g	goldenBurger Mischung	in eine Schüssel geben und
2dl	Wasser	beigeben
	Für Variante "Italiana" mit frischen Tomaten, Wasser weglassen	
1	Zwiebel	fein hacken & beigeben
1 - 2	Knoblauchzehen	auspressen & beigeben
je 1 Bund	Schnittlauch / Petersilie	fein hacken & beigeben
25g	Paniermehl (evtl. glutenfrei)	beigeben
1	Ei (glutenfreier Ei-ersatz)	beigeben
1 TL	Salz	würzen
1/2 TL	Pfeffer	würzen
	Chili, Frischgewürz nach belieben. Alles zusammen verrühren	

### \*Variante unten wählen & hier beigeben

Burger formen und in (Oliven- oder Chili) Öl beidseitig kurz bei hoher Hitze anbraten, dann Hitze reduzieren und je 4 Min. fertig braten. Alternativ oder zur Vorbereitung mehrerer Mahlzeiten im Backofen bei 200 Grad 20 Min. vorbacken und vor dem Essen beidseitig braten.

**Guten Appetit!**

## Gluschtige Varianten zum Grundrezept

### \*Variante "Italiana"

250 g	Mozzarella	in kleine Würfelchen schneiden
1	Tomate (evtl. Trockentomaten)	in kleine Würfelchen schneiden
6 - 8	schwarze Oliven	fein hacken
1 TL	Olivenöl	beigeben

### \*Variante "Gemüse"

100 g	Gemüse geraffelt	z.B. Karotten, Lauch, Zucchini, Kürbis, Sauerkraut, Marroni kleingehackt
100 g	Hartkäse (z.B. Greyerzer)	gerieben

### \*Variante "Fleisch"

200 g	Rindshackfleisch oder Kalbsbrät	beigeben
-------	---------------------------------	----------

TIPP: Dazu eine Quark (Rahm- od. Mager) Sauce reichen. Zum Quark frischen oder getrockneten Schnittlauch Salz und Pfeffer darunterziehen.