Asian-Pork-Burger

Stufe 2

Zubereitungszeit:



Zutaten für 6 große Burgerbuns (10 cm):

700 g Schweinefleisch, mager
30 g Karotte(n)
30 g Zwiebel(n)
20 g Ingwer
20 g Lauch
1 Stck. Knoblauch
1 EL Koriander
2 TL Hoi Sin Sauce
nach Belieben Chili
nach Belieben Salz & Pfeffer
2 EL Öl zum Braten

Zutaten für 6 kleine Burgerbuns (8,5 cm):

450 g Schweinefleisch, mager
15 g Karotte(n)
15 g Zwiebel(n)
10 g Ingwer
10 g Lauch
1 Stck. Knoblauch
1 EL Koriander
2 TL Hoi Sin Sauce
nach Belieben Chili
nach Belieben Salz & Pfeffer
2 EL Öl zum Braten

Außerdem:

6 Stck. Röstzwiebel-Buns, wenn nicht gebacken
6 EL Wasabi-Mayonnaise
1 Stck. Karotte(n)
1 Stck. Bete, rot
0,5 Stck. Paprika, rot
0,5 Stck. Paprika, gelb
100 g Zuckerschote(n)
4 Stck. Champignons
1 Stck. Zwiebel(n), rot



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit 3 Schubladen



Rösle Bratpfanne Elegance



Lurch FlexiForm Burger Buns, groß



Lurch Spiralschneider in grau



Rösle Schüssel-Set (hoch), 3-teilig



Kochmesser KochForm, 21 cm



Lurch Burgerpresse, 3-teilig



Lurch Drehwolf BASE & SOUL mit Gebäckvorsatz



Rösle Burger Wender

1

Für die Fleischpatties die Karotten, Zwiebeln, Lauch, Ingwer, Knoblauch und Zwiebel fein würfeln sowie den Koriander hacken. Das Schweinefleisch mit dem Drehwolf und der feinen Scheibe wolfen.

2

Das gewolfte Fleisch mit dem Gemüse und den Kräutern sowie der Hoi Sin Sauce vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

3

Patties entsprechend der Burgergröße formen: ca. 80g für kleine Burger und etwa 130g für große Burger.

4

Von beiden Seiten scharf in der heißen Pfanne anbraten und danach die Hitze reduzieren oder im Ofen (160°C für etwa 10 Minuten) fertiggaren. Alternativ: Auf dem Grill bei starker Hitze von beiden Seiten angrillen und danach bei indirekter Hitze fertiggaren (etwa 10-15 Minuten, im Kugelgrill bei ca. 160°C).

5

Die Buns nach dem separatem Bun-Rezept zubereiten (siehe passende Rezepte) und noch mit Röstzwiebeln verfeinern. Oder die schon gebackenen bzw. gekauften Buns halbieren und auf den Schnittflächen anrösten.

6

Die Hälften mit Wasabi-Mayonnaise bestreichen und auf die untere Hälfte das Fleischpatty legen.

7

Die Pilze in feine Scheiben, Paprika und Zwiebeln in feine Streifen scheiden. Karotte und rote Bete zu Spiralen schneiden und die Zuckerschoten kurz anbraten. Von jedem Gemüse etwas auf den Burger drappieren. Danach den Deckel wieder aufsetzen und genießen!