



Zutaten:

4 Scheibe(n) Parmaschinken
4 TL Mayonnaise
2 Stängel Basilikum
4 Tomaten, getrocknet in Öl
4 EL Ketchup
40 g Parmesan
60 g Rucola
4 Ciabattabrötchen

Zutaten für die Patties:

600 g Kalbfleisch
1 Zwiebel(n)
6 Salbeiblätter
Salz
Pfeffer



GEFU Fleischwolfvorsatz für Trommelreibe Transforma



GEFU Trommelreibe Transforma



GEFU Hamburgerpresse Stark



Chroma Type 301 Kochmesser Chef P-01



AdHoc Doppelmühle Duomill für Pfeffer und Salz in Holz



Skeppshult Grillpfanne mit Edelstahlgriff, eckig

1

Kalbfleisch mit einem Kochmesser in Würfel schneiden und ca. 30 Minuten einfrieren. Anschließend die Trommelreibe Transforma zur Hand nehmen und den Fleischwolfvorsatz befestigen. Das gefrorene Fleisch zusammen mit Zwiebeln und Salbei mit der groben Scheibe wölfen.

2

Die Masse mit einer Hamburgerpresse zu Patties formen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten rosa braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Parmaschinken in einer Pfanne kross rösten. Basilikum auf einem Schneidbrett in Streifen schneiden und mit der Mayonnaise verrühren.

4

Ciabattabrötchen halbieren und die Schnittflächen in der Pfanne anrösten, mit Basilikummayonnaise bestreichen, mit Rucola und getrockneten Tomaten belegen. Pattie und Ketchup darauf geben. Parmaschinken auflegen und Parmesan darüber hobeln. Mit der Oberhälfte abdecken und mit einem Burgerspieß fixieren.

5

Tipp: Sie können den Burger auch mit Antipasti belegen und so abwandeln.