



## Antipasti Beef Burger

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

|            |                           |          |                              |
|------------|---------------------------|----------|------------------------------|
|            | Für den Belag:            | 1 kg     | Rinderhack-Pattys            |
| 8 Streifen | Speck                     | 8 Sch.   | Cheddarkäse                  |
| 1          | Aubergine                 | 1        | Zucchini                     |
| 2          | rote Zwiebeln             | 1 Handv. | Rucola                       |
|            | Für die Mayonnaise:       | 100 g    | sonnengetrocknete Tomaten    |
| 100 g      | Mayonnaise                |          | Salz & Pfeffer aus der Mühle |
|            | Für die Kartoffelwaffeln: | 100 g    | mehligkochende Kartoffeln    |
| 300 g      | Mehl                      | 1 Pck.   | Backpulver                   |
| 350 g      | Milch                     | 2        | Eier                         |
| 1/2 TL     | Salz                      |          |                              |

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und fein reiben.
2. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch, Ei, Butter, Salz zu einem glatten Teig verkneten.
3. Anschließend den Kartoffelteig im Kontaktgrill oder Waffelgrill-Platte backen.
4. Das Gemüse in mitteldicke Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl marinieren und auf der Plancha-Platte grillen.
5. Das Fleisch in 8 Patties formen. Die Fleischpatties und den Speck grillen.
6. Die Burger mit Pfeffer und Salz würzen, dann den Käse zum Schmelzen auf das Fleisch legen.
7. Die Mayonnaise mit den sonnengetrockneten Tomaten mixen.
8. Dann das Fleisch mit dem Grillgemüse abwechselnd auf der Waffel mit dem Rucola aufschichten.

#### **Kaufe dein Fleisch bei Selgros!**

*Unsere erfahrenen Fleischermeister und das qualifizierte Fleischergesellenteam garantieren dir dauerhaft Qualität für alle frischen Fleischprodukte im Hause Selgros.*

*Unser Fachpersonal ist täglich bestrebt, durch freundlich und fachlich kompetente Betreuung jeden Kunden zufrieden zu stellen. Jeder unserer Mitarbeiter ist sich seiner Verantwortung stets bewusst, dass eine konsequente Einhaltung aller Qualitätsrichtlinien die Grundvoraussetzung für Kundenvertrauen ist. Das beginnt bei der täglichen Fleischauswahl, wo Qualitätsmerkmale wie Zuschnitt und Frische stets unserem Anspruch entsprechen müssen.*

#### **Steaks, Burger & Co.**

*Schlemmersteaks, Spareribs, Schweinebauch in Scheiben, Schweinefilets oder Putenbrust – alles das*

*findest du in ausgezeichneter Qualität in unserer Fleischabteilung. Wir bieten zudem Spanferkel, Lamm, ganze Puten oder Hähnchen zum Grillen. Außerdem bietet unsere Fleischabteilung viele verschiedene Sorten Bratwurst aus eigener Herstellung.*

---

Antipasti Beef Burger

Stand 09.06.2022