



## Mini Laugen-Burger

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

4	Laugenbrötchen, klein	500 g	Hackfleisch v. Kalb
3 EL	Paniermehl	4 Scheiben	Tölzer Butterkäse
1 Handv.	Petersilie, gehackt	1	Zwiebel, fein gehackt
3 EL	süßer Senf	3 EL	Crème fraîche
1	Rettich	3 EL	Apfelessig
2 EL	Speiseöl	1	Romanasalat
1 EL	Zucker		Pfeffer & Salz

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rettich schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig anmachen und im Kühlschrank kaltstellen.
2. Süßen Senf mit Creme fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Nun das Kalbshack mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit Paniermehl, Zwiebel und Petersilie vermengen und zu Burger Patties formen.
4. Diese mit etwas Öl in der Pfanne oder auf dem Grill garen.
5. Nach dem Wenden eine Scheibe Käse auf das Fleisch geben und schmelzen lassen.
6. Laugenbrötchen halbieren und ebenfalls kurz auf dem Grill oder in der Pfanne anrösten.
7. Nun die Brötchenhälften mit der Senfcrème bestreichen und mit einem Blatt Romanasalat belegen.
8. Das Fleisch darauf geben und mit etwas von dem marinierten Rettich toppen. Deckel drauf legen und servieren.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.