



Qualivo®

REZEPTE

Premium Qualivo **Kalbs-Burger**

1. In etwas Butter die kleingehackte Zwiebel glasig dünsten. Das Hackfleisch mit angedämpften Zwiebeln, Petersilie, wenig Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika, einer Prise Muskat, Senf, 2 EL Paniermehl und einem verquirltem Ei verkneten. Daraus 12 Burger formen.
2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Burger auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.
3. Auf halbierte Brötchen jeweils ein Salatblatt, Zwiebel, Tomate, Gurke und den gebratenen Burger legen.
4. Etwas Ketchup auf den Burger. Nun mit der zweiten Brötchenhälfte zuklappen und heiß genießen. Guten Appetit.

Unser Tipp

Qualivo-Burger in der Mitte mit einem kleinen Stück Schafkäse oder Blauschimmelkäse füllen!



Zutaten für 12 Stück:

900 g	Qualivo-Kalbshackfleisch
1	Zwiebel
1	Ei
1/4 Bund	Petersilie
2 EL	Paniermehl

Zum Würzen Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Senf

Für den Burger 12 Vollkornbrötchen
Salatblätter
Tomatenscheiben
Gurkenscheiben
Ketchup / Burgersoße

Dieser Burger ist natürlich auch mit Qualivo-Rinderhackfleisch ein wahrer Genuss (rein Qualivo-Rinderhack oder 1/2 Qualivo-Rinderhack und 1/2 Qualivo-Schweinehack).

Weitere Rezepte und Wissenswertes über nachhaltiges Premiumfleisch auf

www.qualivo.de