



PROTANEO HACK - EINFACH GUT

Burger mit Protaneo Gehacktem


Burger mit Protaneo Gehacktem



Zutaten (4 Pers.)

120 g	Protaneo Hack *
1 Scheibe	Altes Brot (in kleinen Würfeln / geschnitten)
1	Zwiebel (feingehackt)
1	Knoblauchzehe (feingehackt)
1	Ei (auf Wunsch)
1 EL	Kräutersenf
2 EL	Paniermehl / Kartoffelflocken
	Kräutersalz, geräuchertes Paprika, Pfeffer
2 dl	Gemüsebouillon
1 Schuss	Rotwein / Randensaft
70 g	Rapsöl

Zubereitung

- 1 Protaneo Hack und Brot in Bouillon und Rotwein / Randensaft 3-4 Minuten einweichen lassen.
 - 2 Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten.
 - 3 Protaneo Hack und Brot dazugeben und kurz anbraten.
 - 4 Mit Kräutersalz, Paprika und Pfeffer würzen.
 - 5 Protaneo Hack auskühlen lassen.
 - 6 Senf, verquirltes Ei (auf Wunsch) und Protaneo Hack in eine Schüssel geben, Paniermehl / Kartoffelflocken darüber streuen, Öl dazugeben und alles durchkneten. Masse zu 4 Burgern formen und in der Bratpfanne mit Öl braten.
-  **Tip:** Die Konsistenz der Burger-Masse lässt sich durch Zugabe von ein wenig Öl beim Kneten anpassen.

ECO-SCORE beelong.ch



* Die ECO-SCORE® Skala und die IP-SUISSE Zertifizierung sind nur an das Produkt «Protaneo Hack» vergeben.



protaneo