

Rezept

Nr.: 4399

Nubassa

Grünkern-Burger

Zutaten:

2000 g Trinkwasser

1000 g Grünkernküchle-Fix

Art.Nr. 537610

Zum Abbinden

Paniermehl* oder Ei*

Hilfsmittel:

Hackfleischpresse - Oval

Art.Nr. 981500

Herstellung/Verarbeitung:

Grünkernküchle-Fix in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen (sollte alles gerade so bedeckt sein). Das ganze kurz aufkochen und anschließend ca. 20 Minuten quellen lassen. Mit Paniermehl oder Ei die Masse auf die gewünschte Konsistenz einstellen und nochmals ca. 10 Minuten abbinden lassen. Zum Schluss die Masse portionieren und mit der Hackfleischpresse - Oval in Form bringen. In der heißen Pfanne von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Oder im Kombidämpfer bei 220 °C für 10 - 15 Minuten braten.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung:

Trinkwasser, GRÜNKERN (19 %), Knödelbrot (WEIZENMEHL, Speisesalz, Hefe), Gewürze, Speisesalz, Gemüse, Zucker, Kräuter, Rapsöl

* Alle verwendeten zusammengesetzten Lebensmittel und Zutaten sind ergänzend zu unseren Angaben mit denen des jeweiligen Herstellers zu kennzeichnen.



Taste · Tradition · Technology