



ASIA-ANGUS- BURGER

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

MEIN TIPP
ALS GARNITUR VERLEIHT
AUCH KORIANDER EINEN TOLLEN
ASIATISCHEN GESCHMACK

*japanische
Gewürzmischung*

Für die Zwiebeln:
1 große Zwiebel
20 g Zucker
Öl

Für den Burger:
200 g Shiitake-Pilze
Öl zum Braten
Shichimi Togarashi
400 g Hackfleisch vom Angus Rind
(aus dem Nacken)
Fleur de Sel
100 ml Mayonnaise
20 ml Hoisinsauce
80 g schwarzer Rettich
Wasabipaste
süßer Reiswein ~~~~~ Mirin
4 Burger-Brötchen
20 g eingelegter Ingwer
Mustard-Kresse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Grillpfanne scharf anbraten. Mit dem Zucker bestreuen, leicht karamellisieren und 10 Minuten goldbraun schmoren.

2. Die Shiitake-Pilze putzen, in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und mit Shichimi Togarashi würzen.

*bekommt
man im
Asia Laden
um die Ecke!*

3. Die Mayonnaise mit der Hoisinsauce mischen. Den Rettich in feine Streifen schneiden und mit Wasabi, Salz und Mirin marinieren.

4. Aus dem Hackfleisch 4 flache Patties formen, von beiden Seiten grillen und mit Fleur de Sel würzen.

*Mit Der Sommer Hit
direkt grillen!*

5. Burger-Brötchen aufschneiden, kurz auf dem Grill rösten und jeweils mit Zwiebelringen, einem Patty, Pilzen, Rettich und Ingwer belegen. Die Mustard-Kresse obenauf geben. Den Deckel mit der Hoisin-Mayonnaise-Mischung bestreichen und auflegen.