

Kalbfleisch-Burger XXL



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 20 min

 Aktivzeit: 20 min

 Einfach



Zutaten

für 1 Stück

500 g Hackfleisch vom Schweizer Kalb (z.B. Kalbsbrust)
3 Scheiben Raclettekäse
0.5 Stück Zwiebel
1 EL Silberzwiebeln
1 dl Cognac (optional)
1 Stück Burger-Buns
30 g Barbecue-Sauce
50 g Eingelegte Gurken
30 g Kopfsalat
Salz
Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1552 kcal
138 g Eiweiss
100 g Kohlenhydrate
57 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1 500g Schweizer Kalbsbrust hacken oder vom Metzger hacken lassen.
- 2 Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchkneten.
- 3 Patties à ca. 160g formen, flachdrücken und 4 Minuten pro Seite braten.
- 4 Nach dem wenden, geräucherten Raclettekäse darauflegen und schmelzen lassen mit geschlossenem Deckel.
- 5 Die Patties herausnehmen, Zwiebeln und Silberzwiebeln heiss anrösten.

- 6 Optional: Mit Cognac ablöschen (oder flambieren).
- 7 Auf Burger-Brot zusammen mit BBQ-Sauce eingelegten Gurken, frischem Salat, Zwiebeln und Silberzwiebeln stapeln.
- 8 ?Mit Holzspiess, Messer oder Gabel fixieren und servieren.