70 Min. | 2 Portionen

Saftiger Burger

Eine Stunde Ruhezeit – und die Kruste bildet sich von selbst.



ZUTATEN

- 300 g Rinderhack, nicht zu mager
- 15 g re.garum Rind (5 % des Fleisches)
- 2 Burgerbrötchen
- 2 Scheiben Käse (Cheddar o. ä.)
- 30 g Mayonnaise
- 5 g re.garum Huhn oder Gemüse (für die Mayo)
- Salat, Tomate, Zwiebel

Enthält: Gluten, Milch, Eier

ZUBEREITUNG

1. Das Hack vorsichtig mit re.garum Rind vermengen und Patties formen.
2. Außerhalb des Kühlschranks ruhen lassen – die Enzyme arbeiten für dich. (60 Min.)
3. Eine Gusspfanne sehr heiß werden lassen und die erste Seite braten. (3 Min.)
4. Patty wenden, die gebratene Seite dünn mit re.garum bestreichen, Käse auflegen und zudecken. (2 Min.)
5. Die Mayonnaise mit re.garum verrühren.
6. Burger mit Salat, Tomate, Zwiebel und Sauce zusammensetzen.

Unser Tipp: Das Patty in der Pfanne nicht flachdrücken – sonst verliert es Saft.

Profi-Version: Hack 80/20 mit 5 % re.garum Rind, 1 h bei Raumtemperatur oder 12 h vakuumiert im Kühlschrank. Smash auf der Plancha bei 230 °C, 90 Sekunden pro Seite.