

Burger Cheese & Apple

für 4 Burger

400 g Hackfleisch vom Rinderhals
4 Burger Brötchen
300 g Blauschimmelkäse
Kresse
1 Kopfsalat
1 Apfel

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Das Hackfleisch mit der Hand in vier gleich große Patties formen (Tipp: Patties etwas größer als den Brotdurchmesser formen, da diese beim Grillen etwas schrumpfen). Die Patties nun für etwa 4 Minuten pro Seite auf dem heißen Grill anbraten, so dass noch ein pinker Kern bleibt. Kurz vor Ende den Blauschimmelkäse in kleinen Stückchen auf den heißen Patty geben und mitbraten, bis dieser geschmolzen ist. Währenddessen die Brötchen halbieren und die Innenseiten angrillen.

Zuletzt den Burger belegen: Burger Brötchen, Salat, Apfelscheibe (flach, rund), Fleisch mit Käse, Kresse und Bürger Brötchen on top.

»An Apple-Burger a day,
keeps the doctor away!«

Cheese & apple burger.

Form the mince into four equally sized patties by hand (tip: make the patties a little bigger than the diameter of the rolls, as they shrink a bit when they are grilled). Sear the patties on a hot grill for about 4 minutes on each side, so that the centre remains pink. Shortly before they're finished, crumble the blue cheese into small pieces on top of the patties and grill until the cheese melts. Meanwhile, halve the rolls and grill the inner sides.

Finally, assemble the burger: burger roll, lettuce, apple slice (flat, round), meat with cheese, cress and burger roll on top.

»An apple burger a day
keeps the doctor away!«

Dieses
Lieblingsrezept
wurde zur Verfügung
gestellt von:

INTERPLAN
Congress, Meeting & Event
Management AG

