



#### UNSER TIPP:

Die Rösti kann auch kurz mit dem Bavaria blu überbacken werden.

## BAYERISCHES RINDFLEISCH G.G.A.

### Burger vom Bayerischen Rindfleisch mit Rösti



#### BURGER-AUFBAU:

Bun-Boden, getoastet und mit Meerrettich-Mayonnaise bestrichen  
Burger Patty vom Bayerischen Rindfleisch g.g.A.  
Kartoffelrösti  
Rucola  
Bavaria blu  
Zwiebel-Chutney  
Bun-Deckel, getoastet und mit BBQ-Ketchup bestrichen

#### ZUTATEN FÜR DIE KARTOFFELRÖSTI:

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
½ TL Stärke

#### ZUBEREITUNG PATTY:

Die Arbeitsfläche mit Frischhaltefolie auslegen.

Das Hackfleisch in vier Portionen aufteilen und zu Kugeln formen. Nun jede Kugel vier- bis sechsmal mal mit Schwung auf die Folie werfen. So bekommt der Patty Bindung und fällt nicht auseinander. Dann 4 runde Pattys formen und medium grillen.

#### ZUBEREITUNG KARTOFFELRÖSTI:

Kartoffeln schälen, grob reiben und die Flüssigkeit mit Hilfe eines Tuchs auspressen. Kartoffeln in eine Schüssel geben, Ei und Gewürze zugeben. Stärke darüber sieben und gut vermengen. Auf der Plancha am Grill oder in einer Pfanne 4 Rösti langsam braten. Sobald die Unterseite knusprig ist, wenden.

#### ZUTATEN FÜR DIE

#### MEERRETTICH-MAYONNAISE:

80 g Mayonnaise  
1 TL Bayerischer Meerrettich g.U.  
1 TL Senf, süß

Alle Zutaten gut verrühren.

#### ZUTATEN RINDFLEISCH PATTY:

800 g Hack vom Bayerischen Rindfleisch g.g.A.

#### ZUTATEN FÜR

#### DAS ZWIEBEL-CHUTNEY:

2 Metzgerzwiebeln, in Ringe gehobelt  
1 EL Schweineschmalz  
1 EL Zucker  
40 ml Apfelsaft  
50 ml Bratensoße  
1 TL Apfelessig  
Salz, Pfeffer

#### ZUBEREITUNG ZWIEBEL-CHUTNEY:

Die Zwiebeln im Schweineschmalz ansautieren, den Zucker zugeben und auflösen lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Bratensoße und Essig zugeben und abschmecken.

Nun sollte es eine kompakte, zähflüssige Masse sein.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck