



moch ma wos

REZEPT von `MOCHMAWOS` REGIONSBURGER

Zutaten:

4 Burgerbrote (Buns)	(Santler)
4 Burger	(Wiednig)
8 Bauchspeckstreifen	(Rudnigbauer)
¼ Butter für Kräuterbutter	(Santler)
Viel diverse Kräuter	(Eigenanbau)
2 Tomaten	(Eigenanbau)
4 Blätter Eisbergsalat	
8 Blätter Cheddar Käse	
Etwas Olivenöl	(STEFAN Raimund)

Sauce 1: Fruchtige köstliche Sauce (Süß, Sauer, Bitter, Salzig - Umami)

2 EL Naturjoghurt	(Wiednig)
2 EL Sauerrahm	
2 EL Mayonnaise mit Eier selbst gemacht	(Wiednig)
2 EL scharfes Ketchup	
1 EL Senf	(Steiner Herby)
½ Zitrone	
1 Essiggurke fein geschnitten	
1 Scheibe roten Paprika fein geschnitten	
1 Blatt Eisbergsalat fein geschnitten	
1 Prise Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker	

Sauce 2: Scharfe Sauce

2 EL Naturjoghurt	(Wiednig)
2 EL Sauerrahm	
2 EL scharfes Ketchup	
2 EL Mayonnaise mit Eier selbst gemacht	(Wiednig)
1 EL Senf	(Steiner Herby)
1 Spritzer Zitrone	
1 Chaparita Chili	(Steiner Herby)
1 TL Paprikapulver scharf	



Zubereitung:

Butter aus dem Kühlschrank geben und wenn sie Raumtemperatur hat 2 EL Olivenöl beimengen. Dann mit den kleingehackten Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Rosmarin, Basilikum und Oregano) vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einem Backpapier einrollen und bis zur Verwendung in das Tiefkühlfach geben.

Burger in der Mitte eindrücken und mit der eingedrückten Seite auf den Holzkohlegrill legen und gut anbraten. Burger wenden und genügend Kräuterbutter in die `Mulde` geben. Speckstreifen ebenfalls auf den Grill geben. Nach einigen Minuten auch die Unterseiten der Burgerbrote auf den Grill geben. 2 Scheiben Cheddarkäse auf den Burger geben.

Nach dem der Käse zerlaufen ist, die Speckstreifen knusprig sind und das Burgerbrot leicht angeröstet ist, Regionsburger von www.Mochmawos.at wie folgt aufbauen

Burgerbrotunterseite
1 Blatt Eisbergsalat
Tomatenscheibe
Fruchtige Sauce 1
1 Burger bedeckt mit Kräuterbutter und Cheddar
Scharfe Sauce 2
2 Speckstreifen
Burgerbrotoberseite

Nach dem Motto von www.mochmawos.at wünsche ich gutes Gelingen.

Euer

Horst Zwischenberger