



# SMASHED BURGER



35 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

|               |  |
|---------------|--|
| 200 g         | Rotkohl  |
| 1 EL          | Rotweinessig   |
| 1 EL          | Agavendicksaft                                       |
| etwas         | Salz und Pfeffer                                     |
| 1.5           | rote Zwiebel(n)                                      |
| 50 g          | Feldsalat  |
| 1 Packung(en) | Petrella mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g) |
| 1 EL          | Olivenöl   |
| 3 EL          | Milch  |
| etwas         | Chilipulver  |
| 4             | große Burger Buns                                    |
| 800 g         | mageres Rinderhackfleisch                            |
| 4 Scheibe(n)  | Cheddar Käse   |

## Petrella Produkte



Petrella Knoblauch & Kräuter



# SMASHED BURGER



35 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden, mit Essig und Agavendicksaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebel(n) schälen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Feldsalat putzen, waschen und etwas trocknen.
4. Petrella Knoblauch & Kräuter mit Öl und Milch verrühren und mit Chilipulver abschmecken.
5. Burger Buns auseinander klappen und die Innenseiten auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne anrösten.
6. Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in etwa 200g große Portionen teilen und zu Kugeln formen.
7. Kugeln auf den heißen Grill oder in die Grillpfanne legen und mit einem Spatel flach drücken. Ca. 2-3 Minuten auf jeder Seite braten, bis eine bräunliche Kruste entsteht und dann wenden.
8. Auf jedes Pattie eine Scheibe Cheddar Käse auflegen und etwas schmelzen lassen.
9. Fertige Patties auf die unteren Seiten der Buns legen, Rotkohl, Zwiebelscheiben, Feldsalat und Sauce darauf verteilen. Dann die Oberseiten der Buns auflegen und anschließend servieren.