

# Burger mit Rindfleischstreifen



Rezept für vier Burger

## SIE BRAUCHEN:

- 400g Beef Edition Rindfleisch-Streifen (ohne Dressing)\*
- 100ml Rindsbrühe
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Senfkörner Dijon grob
- 50ml Kecap Manis (süße Sojasauce)
- 1 Chili klein
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Brötchen, z.B.: Ciabatta
- 40g Butter (Zimmertemperatur)
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 8 Scheiben Bergkäse
- 40g Röstzwiebeln
- 1 Kresse Schälchen

\* erhältlich an der EDEKA-Bedientheke

Rindsbrühe, Ketchup, Senfkörner, Kecap Manis, klein geschnittener Chili, Sternanis und Lorbeer in einem Topf aufkochen, bei schwacher Hitze 5 Minuten ziehen lassen, dann Lorbeer und Sternanis entfernen.

Die Rindfleischstreifen in dem Fond kurz erwärmen.

Brötchen, zum Beispiel Ciabatta halbieren, mit Butter bestreichen und in der Pfanne oder auf einer Grillplatte kurz anrösten.

Untere Brötchenhälfte zuerst mit dem Eisbergsalat belegen, darauf die Rindfleischstreifen, den Bergkäse, die Röstzwiebeln und die Kresse legen. Obere Brötchenhälfte auflegen und mit einem Spieß fixieren.

Guten Appetit.

**Tipp:** statt eines Brötchens lässt sich auch eine Backkartoffel damit füllen.

Schwarzwaldhof  
Fleisch und Wurstwaren GmbH  
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg  
Telefon: +49 7702 - 531-0  
Mail: info@schwarzwaldhof.de

