



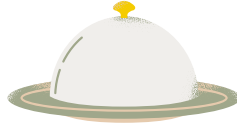
SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

Herrenriedl-Burger



50 Minuten



einfach



2 Portionen

Zutaten

- 2 Hamburger mit Sesam von Biobäckerei Stöcher
- 300g Faschiertes vom Hochlandrind von Ökohof Herrenriedl
- 1 Zwiebel vom Machlandhof
- 1 Salat oder Salatmix der Saison vom Machlandhof
- Veganes Wochenhighlight vom Biohof Schmitsberger
- Senf (Kräuter, Bier oder scharf) vom Biberhof
- Paprikaspeigerl vom Biohof Pflügelmeier oder frische Paprika vom Machlandhof, wenn verfügbar
- Schafkäse Feta Art mit Gartenkräutern vom Biohof Aufberger
- Kräutersalz von Sonnenhof Almkräuter
- Urwaldpfeffer von der Mühlviertler Gewürzmanufaktur

Für die Beilage

- 8-10 Kartoffeln, Brat- oder Olivenöl, Kräutersalz und Paprika oder Gewürzmischung





SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

Herrenriedl-Burger

Zubereitung

Kartoffeln bei Bedarf schälen, in Spalten schneiden, in eine Schüssel mit einem großen Schuß Öl, Salz und Paprika/Gewürzmischung geben und gut durchmischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, bei 180-200°C ca eine halbe Stunde backen.

Vom Salat so viel wegnehmen, wie für das Belegen der Patties benötigt wird (je Burger 1-2 Blatt oder eine kleine Handvoll Salatmix), den Rest als Beilage wie üblich zubereiten.

Faschiertes mit Salz, Pfeffer, etwas Senf mischen und 2 Burger-Patties formen.

Zwiebel schälen und die Hälfte in Streifen schneiden.

Schafkäse in 2 dünne Scheiben teilen.

2 Paprika-Speigerl in Streifen schneiden.

Patties in Öl anbraten.

Inzwischen die Hamburger halbieren, untere Hälfte mit veganem Wochenhighlight bestreichen, obere Hälfte mit Senf nach Wahl.

Wenn die Patties fast fertig sind, mit dem Schafkäse belegen und diesen etwas schmelzen lassen.

Dann Salat auf die untere Hamburger-Hälfte geben, Burger-Pattie mit Käse darauflegen, Zwiebeln und Paprikaspeigerl oben drauf, mit oberer Hamburger-Hälfte abdecken, leicht andrücken und genießen!

Guten Appetit!

