HAMBURGER MIT STEINPILZEN UND KASTANIEN



Menù-Zutaten

50 g Castagne al miele di acacia (Esskastanien mit Akazienhonig) - AV1X
70 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
q.b. Fiokki - PC0

Zutaten

300 g Rinderhackfleisch
30 g Geriebener Parmesankäse
50 g gehackter, durchwachsener Speck

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

ZUTATEN FÜR 4 HAMBURGER

1. Das Fleisch zusammen mit dem Speck 2 Mal durchmahlen.
2. Das Fleisch mit den mit einem Messer leicht gehackten Steinpilzen, den mit den Händen zerkleinerten Kastanien, den Fiokki, dem Parmesankäse und dem gehackten Rosmarin vermischen.
3. Die Mischung in Portionen von 100-120 g aufteilen und mit der Burgerpresse zu Burgern formen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)