

HAMBURGER MIT STEINPILZEN UND KASTANIEN



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-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 - PCO

Zutaten

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