

HAMBURGER NACH ZIGEUNER ART



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten für 12 Hamburger

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Den Teig mit der Menu Zutaten und einer Handvoll Oregano mischen.
3. Den Fleischteig in Portionen von ca. 100 bis 120 g und zu Burger formen.

Menù-Zutaten

400 g Sugo alla Zingara (Zigeunersauce) - CV1

50 g Fiokki - PC5

n.B. Olive nere a rondelle (Schwarze Oliven in Scheiben) - UW3

n.B. Olive verdi a rondelle (Grüne Oliven in Scheiben) - XE8

Zutaten

N.B. Oregano

200 g Paniermehl

1 kg gemischtes Hackfleisch