

«Jersey Blue» Burger aus dem Thurgau

Zusammensetzung:

1.000	Kg	Leicht durchzogenes Rindshackfleisch
0.150	Kg	Jersey Blue Käse aus dem Thurgau
0.002	Kg	Sarawak Pfeffer, schwarz
0.017	Kg	Kochsalz

Zubereitung

Das Fleisch und die Gewürze gut vermischen, bis man eine homogene Masse erhält.

Ca. 80 g schwere Kugeln herstellen, mit einer Hamburgerpresse formen.

Auf jedem Burger ein ca. 15 g schweres Rechteck Jersey Blue legen.

Jedem Hamburger mit einem zweiten Burger überdecken und die Ränder zusammendrücken um die beiden Burger gut zu vermischen.

Erneut mit der Hamburgerpresse formen.

Die Burger leicht rosa anbraten und in guten Burgerbroten mit den gewünschten Beilagen servieren.

En guete!