

Kalbsburger Royal

Zusammensetzung :

1	Kg	Kalbfleisch ganz leicht durchzogen, 3 mm gehackt
0.4	Kg	Rohschinken in feine Streifen geschnitten (Julienne)
10	g	Basilikum in Streifen geschnitten
15	g	Kochsalz
2	g	Pfeffer weiss gemahlen
4	g	Espelette Pfeffer (Piment)

Zubereitung :

Das Fleisch und die Zutaten gut mischen und leicht kneten bis die Masse homogen ist.

In Portionen von ca. 160 g teilen und mit dem Hamburgerstempel formen.

Die Burger sanft anbraten bis sie im Innern noch leicht rosa sind und in einem guten Hamburgerbrot mit den gewünschten Garnituren servieren.

Guten Appetit