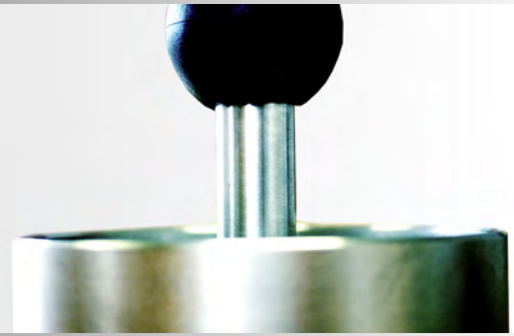


BRONSON Rezepte



Chili Burger

mehr Rezepte und den **Original**
BRONSON® Hamburger-Former gibt
es unter www.world-of-bronson.com

Zutaten für vier Portionen

- 450 g Rinderhackfleisch
- 1 reife Tomate, entkernt und gewürfelt
- 1/2 Tasse (ca. 80 g) entkernte schwarze Oliven, gehackt
- 1 TL Knoblauch, feingehackt
- 1/2 Tasse Dijon-Senf
- 1 EL Chili-Gewürzmischung
- 1/4 TL getrocknetes Basilikum
- 1/4 TL getrockneter Oregano
- 2 EL frischer Dill oder frische Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 4 EL saure Sahne
- Zwiebeln, gehackt
- 1/2 Tasse (ca. 65 g) geriebener Cheddar
- 8 Hamburger-Brötchen

Zubereitung

Mischen Sie die Majonaise mit der Hälfte des Currypulvers und lassen Sie die Mischung im Kühlschrank gut durchziehen. Nun das Truthahnhackfleisch mit dem Rest des Currypulvers, dem Eiweiß und den kleingehackten Zwiebeln gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend teilen Sie die Mischung in acht gleichgroße Portionen und geben diese in den **BRONSON**®. Mit dem Gegenstück erzielen Sie nun acht gleichgroße passgenaue Frikadellen. Legen Sie nun die Frikadellen auf den Grill. Nach entsprechender Grillzeit belegen Sie die Brötchen mit Salat, je eine Käsescheibe, den Frikadellen und garnieren die Burger mit der Curry-Majonaise. Guten Appetit!