

# RINDFLEISCH-BURGER

10  
min

Zubereitung

5  
min

Garzeit

## Zubereitung:

- 1- Die Tomaten und roten Zwiebeln in Scheiben schneiden.
- 2- Die Blätter von den Kräutern entfernen, fein hacken und dann mit dem griechischen Joghurt vermischen, salzen und pfeffern.
- 3- Das Rindshackfleisch mit **McCormick Kebab-Gyros-Gewürzmischung** und **McCormick Knoblauchpulver** würzen und Hacksteaks von 150 g formen.

## Anrichten:

In einer heissen Pfanne mit Öl die Hacksteaks je nach der gewünschten Garzeit braten. Die Burger-Brötchen einige Sekunden in einem heissen Backofen oder auf einer Plancha rösten.

Etwas Sauce direkt auf die Brötchen geben, dann das Steak, die Tomaten und die Zwiebeln; zum Schluss noch etwas Sauce darübergeben. Sofort servieren.

## Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Sie können für dasselbe Rezept auch Pouletfleisch oder Kalbshackfleisch verwenden.



## ZUTATEN (10 Portionen)

- 10 Burger-Brötchen
- 1,5kg Rindshackfleisch
- 20g **McCormick Kebab-Gyros-Gewürzmischung**
- 5g **McCormick Knoblauchpulver**
- 500g griechischer Joghurt
- 1 Bund Pfefferminze
- 1 Bund glatte Petersilie
- 300g rote Zwiebeln
- 1kg Tomaten
- 3cl Olivenöl
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

# KEBAB-POULETSALAT

15  
min

Zubereitung

60  
min

Garzeit

## ZUTATEN (10 Portionen)

- 1,2kg Pouletflügel
- 20g **McCormick Kebab-Gyro Gewürzmischung**
- 400g Nüsslisalat
- 500g neue Kartoffeln
- 200g Radieschen
- 3cl Olivenöl
- 3g Pfeffer
- 6g Salz

## Zubereitung:

- 1-Den Backofen auf 210 °C (Stufe 7) vorheizen.
- 2-Olivenöl, Salz, Pfeffer und die **McCormick Kebab-Gyros-Gewürzmischung** vermischen. Die Pouletflügel damit bedecken. Mindestens 1 Std. marinieren lassen.
- 3-Die neuen Kartoffeln als Salzkartoffeln zubereiten. Die Kartoffeln abkühlen lassen und je nach Dicke in 2 oder 4 Teile schneiden. 4-Die Radieschen putzen und mit einem Gemüsehobel oder einem Sparschäler in Stücke hobeln. 5-Den Nüsslisalat waschen und verlesen. 6-Die Pouletflügel im Backofen 15 Min. braten.

## Anrichten:

Den Salat mit den Kartoffeln und den Radieschen anrichten. Die Pouletflügel mit ihrem Bratensaft würzen, dann auf dem Salat arrangieren – warm oder kalt.

## Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Sie können zu der Marinade etwas **McCormick Knoblauchpulver** oder **McCormick Thymian hinzugeben**.