

SCHWEIZER BURGER

10
min

5
min

Zubereitung Garzeit

Zubereitung:

- 1- Die Tomaten in Scheiben schneiden.
- 2- Den Salat waschen und hacken.
- 3- Ketchup und Mayonnaise mit der Hälfte der **Burger Classic' Onion McCormick** mischen.
- 4- 10 Hacksteaks formen

Anrichten:

In einer heissen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl die Hacksteaks je nach der gewünschten Garzeit braten. Am Ende der Garzeit den Restder **Burger Classic' Onion McCormick** Zwiebel Classic darüberstreuen. Die Brötchen in Hälften schneiden und 2 Min. im Backofen aufbacken. Sauce auf die Brothälften verteilen. Salat, Tomatenscheibe und gewürztes Steak auf die Brötchen geben. Eine Scheibe Käse und die andere Brothälfte darauflegen. Sofort servieren.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

Wenn Sie Ihre Burger-Brötchen selbst backen, zum Teig 15g **Burger Classic' Onion McCormick** auf 500 g Mehl hinzugeben.



ZUTATEN (10 Burgers)

- 10 Burger-Brötchen (oder St.Galler Bürlü oder Basler Brötli)
- 1kg Rindshackfleisch
- 50g **Burger Classic' Onion McCormick**
- 70g Mayonnaise
- 140g Ketchup
- 3 Salatherzen
- 1kg Tomaten
- 10 Käsescheiben (Raclettekäse, Greyerzer oder Friburger Vacherin)

AVOCADO BURGER

10
min

5
min

Zubereitung Garzeit

ZUTATEN (10Burgers)

- 10 Burger-Brötchen
- 1,5kg Rindshackfleisch
- 30g **Burger Classic' Onion McCormick**
- 200g Zwiebeln
- 3 Salatherzen
- 1kg Tomaten
- 5 Avocado
- 15g Kümmelpulver
- 15g Limonen
- 200g Olivenöl
- 3g Salz
- 6g Pfeffer

Zubereitung:

- 1- Eine Zwiebel fein hacken und die anderen Zwiebeln in feine Scheiben schneiden.
- 2- Die Tomaten in Scheiben schneiden. 3- Avocado schälen und pürieren
- 4- Das Salatherz in feine Streifen schneiden. 5- Den Limonensaft auspressen.
- 6- Die Avocado, den Limonensaft, die gehackte Zwiebel und den Kümmel vermischen, danach abschmecken.
- 7- In einer Schüssel das Rindshackfleisch mit der **Burger Classic' Onion McCormick** vermischen. 10 Hacksteaks formen.

Anrichten:

In einer heissen Pfanne mit einem Schuss Olivenöl die Hacksteaks je nach der gewünschten Garzeit braten. Die Brötchen in Hälften schneiden und 2 Min. im Backofen aufbacken. Die Guacamole-Sauce auf die Brötchen verteilen. Mit den Steaks, einigen Zwiebel- und Tomatenscheiben und dem Salat belegen. Sofort servieren.

Der Extra-Tipp vom Küchenchef:

5g **Burger Classic' Onion McCormick** zum Avocadopüree hinzugeben und als Original-Guacamole für Tapas servieren.