

# BIO-SONNTAGSBURGER

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

## Zutaten:

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger
- 0,3 l Sauce Velouté
- 100 ml Sahne
- 1 Glas Tafel- oder Gemüsemeerrettich
- 1 Glas Preiselbeeren

Das Rezept für die Sauce Velouté finden Sie unter:  
[www.steinwald-allianz.de/projekte/oko-modellregion/bio-rinderburger](http://www.steinwald-allianz.de/projekte/oko-modellregion/bio-rinderburger)

## Zubereitung:

Burger-Pattys im Backofen oder in der Pfanne mit etwas Öl zubereiten. Währenddessen 0,3 l kräftig abgeschmeckte Sauce Velouté mit der Sahne aufkochen. Nach Belieben Meerrettich und Preiselbeeren zugeben, erhitzen, aber nicht kochen lassen. (Die Sauce kann kräftig abgeschmeckt werden.) Die Burger mit der Sauce übergießen und mit Gemüsebeilage (z. B. Broccoli) oder mit Kartoffel- bzw. Semmelknödeln und Salat servieren.

## ZUBEREITUNGSVARIANTEN

### Pfanne

Etwas Fett oder Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Burger-Pattys auf beiden Seiten herausbraten.

### Backofen

Backofen auf 220 °C Umluft oder Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gefrorenen Bio-Rinderburger für ca. 15 min auf mittlerer Schiene garen.

### Grill

Gefrorene Pattys auf den heißen Grill legen und auf beiden Seiten gleichmäßig garen.

# BIO-RINDERBURGER

## RINDERHALTER & VERKAUF



Das Rindfleisch stammt von zertifizierten Bio-Betrieben aus dem Steinwald. Mit bestem biologisch erzeugtem Futter gefüttert und mit viel Platz im Stall, im Laufhof oder auf der Weide geht es den Bio-Rindern tierisch gut.

Die Bratlinge sind tiefgekühlt zu je 125 g in 4er-Packs erhältlich.

Aktuelle Verkaufsstellen und Betriebsporträts der Rinderhalter finden Sie unter [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)



## ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Elisabeth Waldeck  
Steinwald-Allianz  
Bräugasse 6  
92681 Erbendorf

☎ 09682 / 18 22 19 – 0  
☎ 09682 / 18 22 19 – 22  
✉ [elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de](mailto:elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de)  
🌐 [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)

# BIO-RINDERBURGER AUS DER STEINWALD-ALLIANZ – REZEPTTIPPS –



# BIO-BURGER IN SCHWAMMERLSAUCE

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

## Zutaten:

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger
- 1/4 Stange Lauch
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Würfelspeck
- 200 g angeschwitzte Waldpilze
- 100 ml Sahne
- 2 TL Schnittlauch oder gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel

## Zubereitung:

Lauch waschen und in feine Streifen schneiden, Zwiebel schälen und in kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Burger-Pattys im Backofen oder in der Pfanne mit etwas Öl zubereiten.

Währenddessen Würfelspeck in einem flachen Topf auslassen, Zwiebel-Brunoise dazugeben und mit anschwitzen. Lauchstreifen untermengen und ebenfalls anschwitzen. Waldpilze zufügen, mit Sahne ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel abschmecken.

Die Schwammerl können mit einer Liaison (1 Eigelb mit ca. 2 EL Sahne verrührt) verfeinert werden. Danach darf die Sauce aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Zum Abschluss mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

Als Beilage empfehlen wir Bio-Kartoffeln aus dem Steinwald.

# BIO-BURGER-GRATIN MIT RÖSTI

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

## Zutaten:

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger
- 50 g Räucherspeck gewürfelt
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 kleine Stange Lauch
- 100 g Champignons
- 100 ml Sahne
- 500 g Kartoffeln
- 4 - 6 Scheiben Emmentaler
- Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie, gekörnte Brühe

## Zubereitung:

Zwiebel in Würfel, Lauch in feine Streifen und Champignons in Scheiben schneiden. Speck in einem kleinen Topf anbraten, Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Lauchstreifen und geschnittene Champignons nacheinander hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken. Anschließend gehackte Petersilie untermengen, mit der Sahne ablöschen und reduzieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Vom Ofen nehmen und warmhalten.

Die gefrorenen Burger-Pattys im Backofen zubereiten. Währenddessen Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas gehackte Petersilie zugeben. Alles gut vermischen und die entstandene Flüssigkeit abgießen. In eine beschichtete Pfanne etwas Öl gießen und erhitzen. Kartoffeln in der heißen Pfanne verteilen und einen ca. 1 bis 1,5 cm dicken Rösti formen. Den Rösti auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für das „Burger-Gratin“ die Burgerscheiben aus dem Ofen nehmen und die Backröhre auf Überbacken und Oberhitze umschalten. Die noch warme Gratinmasse auf den Burger-Pattys verteilen, mit dem Käse belegen und goldgelb überbacken. Abschließend das „Burger-Gratin“ gemeinsam mit dem Rösti und einem herzhaften Salat anrichten.

# BIO-BURGER IN PFEFFERSAUCE

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

## Zutaten:

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger
- 1/2 Stange Lauch
- 100 - 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 1/2 TL grüner Pfeffer
- 1/2 TL rosa Pfeffer
- 1 TL Pernod und Cognac
- Öl, gekörnte Brühe, Salz

## Zubereitung:

Die gefrorenen Burger-Bratlinge im Backofen zubereiten. Währenddessen den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einen kleinen Topf geben, den Lauch darin anschwitzen, mit etwas Wasser ablöschen und den Schmand oder die Crème fraîche einrühren, bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist.

Den Pfeffer zugeben, mit etwas gekörnter Brühe und einer Prise Salz abschmecken und unter Rühren einige Minuten leicht kochen lassen.

Nach ca. 15 min die Burger-Pattys aus dem Ofen nehmen und auf einen vorgewärmten Teller geben. Pernod oder Cognac in die Sauce einrühren und diese über die Burgerscheiben gießen.

Als Beilage eignen sich Ofen-Pommes, die man zusammen mit den Burger-Pattys im Backofen zubereiten kann. (Unterschiedliche Garzeiten beachten!) Auch Kartoffeln, Nudeln, Weißbrot oder eine Semmel sind eine passende Ergänzung zu den Burgern.

Als Getränk empfehlen wir ein Glas Bio-Soigl.