

DER REZEPTVORSCHLAG

ÜBERBACKENER BIO-BURGER AUF TOAST

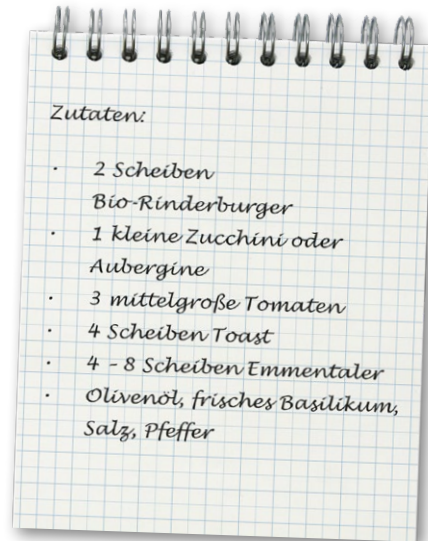
(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Zubereitung:

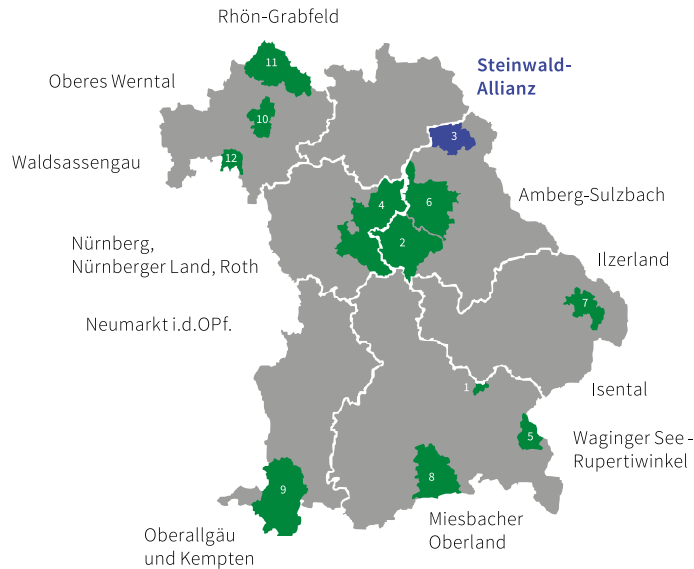
Gefrorene Burger-Pattys bei 220°C Umluft oder Ober- und Unterhitze für 15 min auf mittlerer Schiene garen. Währenddessen eine Pfanne erhitzen, Zucchini bzw. Aubergine waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, Gemüsescheiben darin auf beiden Seiten goldgelb anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Küchenrolle überflüssiges Fett entfernen.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Toastscheiben goldgelb tosten. Burger-Pattys aus dem Ofen nehmen, auf Oberhitze und Überbacken umstellen. Burgerscheiben halbieren und auf Toastscheiben verteilen. Die Gemüsescheiben darüberlegen, darauf frische Basilikumblätter streuen und obenauf die Tomatenscheiben geben. Leicht mit etwas Salz würzen, mit Käse belegen und im Backofen überbacken, bis der Käse eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Wir wünschen guten Appetit!



ÖKO-MODELLREGIONEN IN BAYERN



www.oekomodellregionen.bayern



ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Elisabeth Waldeck
Steinwald-Allianz
Bräugasse 6
92681 Erbdorf

☎ 09682 / 18 22 19 - 0
☎ 09682 / 18 22 19 - 22
✉ elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de
🌐 www.steinwald-allianz.de

BIO-RINDERBURGER AUS DER STEINWALD-ALLIANZ



gedruckt auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier,
ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“

Stand:
Februar 2018

www.steinwald-allianz.de

DIE IDEE

Bio, Regionalität und Innovation in einem Produkt zu vereinen, ist eine Herausforderung der besonderen Art, der sich die Öko-Modellregion Steinwald verschrieben hat. Mitarbeiter Günther Erhardt arbeitete lange an seiner Idee, das hochwertige Fleisch der Steinwälder Bio-Landwirte in ein neues, modernes Produkt zu verpacken – und hat es mit der Kreation des 100 % Bio-Rinderburgers geschafft.



Dabei bedachte er Hersteller und Kunden zugleich. Für die Fleischerzeuger stellt der Burger eine ideale Einnahmequelle dar, da alle Teile des kostbaren Fleisches in dem Patty, also dem Bratling, verarbeitet werden können. Für den bewussten Käufer ist es ein Fastfood der edelsten Art und mit Sicherheit kein Massenprodukt: Schnell zubereitet, in vielen Varianten servierbar und ökologisch ganz weit vorne. Und auch beim „Bauen“ des Burgers ist man nicht eingeschränkt: Der Bratling schmeckt klassisch auf einer süßen Hamburger-Semmel mit Salat und Ketchup genauso gut wie auf einer krossen Vollkorn- oder Roggensemmel mit selbst gemachter Sauce. Der Fantasie sind bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie den Bio-Burger doch einfach mal als Tellergericht oder überbacken auf Toast aus.

*„Tiere haben keinen Preis, sondern einen Wert.“
Deutscher Tierschutzbund e. V.*

DIE AKTEURE

RINDERHALTER



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.

HERSTELLUNG & VERKAUF



Kurze Wege führen bei einem Regionalprodukt wie dem Bio-Rinderburger zum Ziel! Die Tiere leiden weniger unter dem Transportstress zum biozertifizierten Schlachthof vor Ort und die Verbraucher erfahren so genussvoll den Wert einer regionalen Kreislaufwirtschaft. Die Bratlinge sind tiefgekühlt zu je 125 g in 4er-Packs in zahlreichen Verkaufsstellen in der Region erhältlich. Fertig gebraten und zusammengebaut können Sie den Burger bei diversen Gelegenheiten probieren.

Aktuelle Verkaufsstellen und Betriebsporträts der Rinderhalter finden Sie unter www.steinwald-allianz.de



DIE ZUBEREITUNG

Der Bio-Burger-Patty kann ohne Auftauen in ein wenig Öl in der Pfanne angebraten werden. Auch die Zubereitung im Backofen oder auf dem Grill ist möglich.

REZEPTE FÜR BURGER-SAUEN

(Rezepte für ca. 8 Burger)

PREISELBEER-SAUCE

40 g Bio-Preiselbeeren mit 100 g Bio-Schmand oder Bio-Crème fraîche und dem Saft einer viertel Bio-Orange vermischen. 2 – 3 Teelöffel Bio-Sahneerrettich unterheben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



KNOBLAUCH-KRÄUTER-SAUCE

150 g Bio-Schmand oder Bio-Crème fraîche mit 30 g Bio-Sahne vermengen. 3 – 4 Bio-Knoblauchzehen reiben und zusammen mit frisch geschnittenen Bio-Kräutern, z. B. Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum unter die Masse geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer oder geschnittener Chilischote abschmecken.

