

Büffel Burger



TIPP

Wer das delikate Fleisch von Wasserbüffeln probieren möchte, findet bestes Bio-Fleisch aus der Region bei „HOLSTEIN-BÜFFEL“. Infos unter www.holsteinbueffel.de.

WASSERBÜFFEL-BURGER MIT AVOCADO, SPECK, PFIFFERLINGEN UND GEGRILLTER SÜSSKARTOFFEL

Rezept für vier Personen

1

Avocado-Salsa

Zutaten:

- 2 reife Avocados
- 2 EL Tomatenconcassee
- ½ rote Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- 1 Limone, Abrieb und Saft
- 2 EL Limonenöl
- 3 EL Sweet Chili-Chickensauce
- 1 EL Petersilie fein geschnitten
- Salz

Zubereitung:

Avocados in Würfel schneiden, mit Limonenabrieb, Limonensaft, Zwiebelwürfeln und Sweet Chili-Chickensauce vermengen, mit Salz und Limonenöl abschmecken. Zum Schluss Tomatenwürfel und Petersilie unterheben.

2

Burger-Patty vom Wasserbüffel

Zutaten:

- 650 g Hack vom Wasserbüffel (ideal 20 % Fettanteil)
- 240 g Pfifferlinge (klein ausfallend)
- 8 Streifen Speck
- Lion Poivre
- frischer Thymian
- Salz
- 4 Burger-Brötchen
- Brioche oder Vollkorn
- 2 Römersalatherzen

Zubereitung:

Das Hack mit Salz, Thymian und Lion Poivre durchmengen und abschmecken. Ein Blech mit Butter bestreichen oder mit Backpapier belegen (am besten für jedes Patty ein Stück für die leichtere Handhabung zuschneiden)

und das Fleisch in vier gleiche Portionen darauf verteilen. Mit Backpapier bedecken und mit Hilfe eines Tellers auf 2 bis 2,5 cm Höhe flach drücken. Die Speckstreifen in einer beschichteten Pfanne kross anbraten und herausnehmen. In derselben Pfanne die Burger-Patties von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und ruhen lassen. Pfifferlinge in die heiße Pfanne geben, Frühlingslauch zugeben und mit Salz würzen.

3

Gegrillte Süßkartoffel

Zutaten:

- 2 Stück Süßkartoffeln
- Olivenöl
- Meersalz

Zubereitung:

Die Süßkartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden (ca. 1 cm). Mit Olivenöl einreiben, mit Meersalz würzen und entweder auf dem Grill oder in einer Pfanne braten, bis sie gar sind.