



Mini-Burger

Mini, aber oho! Unsere unwiderstehlichen Mini Burger können jetzt auch zu Hause zubereitet werden. Selbstgemachte Mini Buns, ein saftiges Patty und unsere angenehm frische Steak & Pfeffer Sauce machen die kleinen Burger zu einem großen Genuss.

Zutaten

10 Portionen

Zutaten Pattys

500 g Bio-Rinderhackfleisch

2 Zehen Knoblauch, frisch

1 Zwiebel

Cayenne Pfeffer (nach Geschmack)

Byodo Bio-Meersalz

Pfeffer

Paprika, edelsüß

0.5 Bund Petersilie, frisch gehackt

Byodo Bratöl Klassik

Zutaten Burger

10 Mini-Buns (gekauft oder selbstgemacht)

Scheiben Cheddar Käse

Cherrytomaten

Rucola

Byodo Steak & Pfeffer Sauce

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch vermengen und mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Jeweils 50 Gramm der Masse abwiegen und zu kleinen Pattys formen. Mit Bratöl auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Währenddessen Cheddar Käse auf Patty Größe zuschneiden und die Pattys kurz vor dem fertig garen damit in der Pfanne belegen. Mit Deckel auf der Pfanne zum Schmelzen bringen, Hitze dabei reduzieren.

Sobald die Pattys fertig gegart sind, können die Burger nach Belieben belegt werden. Perfekt dazu passt unsere Byodo Steak & Pfeffer Sauce, ein paar Cherrytomaten und etwas Rucola.



Deine Mini-Buns kannst Du mit unserem [Rezept](#) ganz einfach und schnell selbst machen.