



LAFER

REZEPTE

Rösti - Beef - Burger mit grüner Chili - Salsa

Für 4 Personen

Für den Burger

800 g Hackfleisch halb & halb
(Rind/ Schwein)
1 Brötchen, frisch vom Bäcker
200 ml Milch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Senf, mittelscharf
1 Ei Größe M
1 Bund Blatt Petersilie
30 g Semmelbrösel/ oder
Paniermehl
1 großer Büffelmozzarella
2 große Tomaten
2 große lila Zwiebeln
250 g Rucola

4-6 große, festkochende
Kartoffeln (ca. 500 g),
am Vortag, vorgekocht
100 g gewürfelter Bacon
1 große Zwiebel
2 Eigelbe
100 g Butterschmalz

Als Erstes das Brötchen würfeln und in der Milch für ca. 10-15 Minuten einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Blättchen der Blatt Petersilie von den Stielen zupfen, übereinander legen, einrollen und in feine Streifen schneiden. Den Mozzarella aus der Lake nehmen, gründlich abtupfen und klein würfeln. Das Hackfleisch mit eingeweichtem Brötchen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Senf und Ei, Semmelbrösel in eine Schüssel geben und gut vermengen. Das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss den klein gewürfelten Mozzarella vorsichtig untermengen.

Aus der Masse nun vier gleichgroße Kugeln rollen und dann zu ca. 2-3 cm hohen Fladen formen. Mittig etwas eindrücken, damit die Oberfläche beim Grillen gleichmäßig ist.

Für den Belag, den Strunk der Tomaten entfernen und diese in acht gleichgroße Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und quer zur Faser in feine, dünne Scheiben schneiden. Den Rucola von den Stielen zupfen und bei Seite stellen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

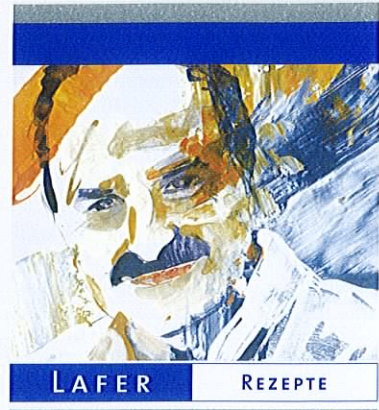
Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



1 EL Speisestärke

100 ml Pflanzenöl zum
Einfetten des Grillrost

Für die Salsa

2 grüne Paprika
2 grüne Chilischoten
1 Zwiebel
50g Akazienhonig
70 ml Olivenöl
2 Zitronen
Salz
Pfeffer aus der Mühle

1 Kartoffelreibe (Vierkantreibe)
2 große Aluschalen ca. 23 cm x
30 cm ohne Löcher
1 kleine Aluschalce ca. 15 cm x
20 cm ohne Löcher

Für die Rösti, die Kartoffeln schälen und mit Hilfe der
Vierkantreibe grob hobeln. Die Zwiebel schälen und sehr
fein würfeln. Jetzt die Kartoffeln mit dem Bacon,
Zwiebeln, den Eigelben und er Stärke verrühren. Mit Salz
und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Rost des Grills mit dem Pflanzenfett einstreichen und
die Fleischfladen bei
ca. 180° C indirekter Hitze, geschlossenem Deckel von
jeder Seite ca. 8-10 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit für die Salsa, Paprika und Chili vom
Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Zwiebel schälen
und ebenso würfeln.

Paprika, Chili, Zwiebel, Honig, den Saft von zwei Zitronen
und das Olivenöl in der kleinen Aluschale verrühren.
Das Ganze bei indirekter Hitze am Rand des Grills für ca. 5
Minuten bei geschlossenem Deckel garziehen. Danach
mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Nach dem Wenden der Fleischfladen das Butterschmalz
auf die beiden großen Aluschalen aufteilen und auf den
vorbereiteten Grill bei direkter Hitze schmelzen lassen.
Sobald das Butterschmalz erhitzt ist, die Kartoffelmasse
auf die beiden Aluschalen aufteilen und auf ca. 1-1,5 cm
fest, flach andrücken. Bei geschlossenem Deckel ca. 3-4
Minuten knusprig grillen. Danach jeweils kreuzweise
durchschneiden (einfacher beim Wenden) und mit Hilfe
eines Pfannenwenders drehen. Weitere 3-4 Minuten
knusprig fertig grillen.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

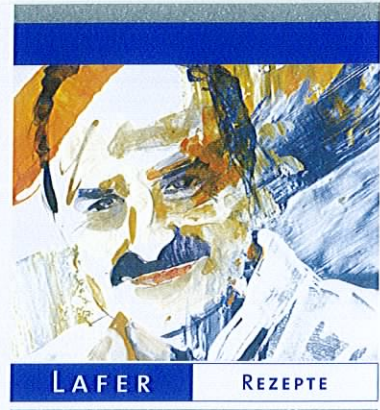
Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer



Anrichten:

Nun auf ein Stück Rösti einen Esslöffel Salsa und etwas Salat geben. Danach zwei Scheiben Tomaten und das gegrillte Fleisch obendrauf legen. Anschließend noch etwas Rucola sowie einen weiteren Löffel Salsa und zum Schluss mit einem Stück Rösti abschließen.

Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen bis vier gleiche Burger fertig sind.

Die restliche Salsa dazu servieren

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95 - 0 · Fax: 0 67 07 - 94 95 - 45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer

www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive, flowing style and is enclosed within a light blue, hand-drawn oval shape.

LAFER

TABLE D'OR

© Johann Lafer