



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Pikanter Steakburger

- GEFRO Brat- & Frittieröl
- GEFRO Würzmischung »Paprika-Chili«
- 500 g Rinderhüfte
- 4 Burgerbrötchen
- 2 Fleischtomaten
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL mittelscharfen Senf
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Limettensaft
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 rote Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 100 g Pflücksalat
- 4 Scheiben Cheddar-Käse

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pikanter Steakburger

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 35 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,5 g Fett 35,5 g Kohlenhydrate 34,7 g Eiweiß 3,6 g Ballaststoffe
522 kcal Brennwert

Pikanter Steakburger: 500 g Steakhüfte in 8 gleich dicke Scheiben schneiden. 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl mit 1/2 EL GEFRO Paprika-Chili Würzmischung verrühren und die Steakscheiben damit marinieren.

4 Burgerbrötchen aufschneiden.

2 Fleischtomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Mayonnaise mit 1 EL Senf und 2 EL Ketchup verrühren. Mit 1 EL Limettensaft, etwas Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

1 rote Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. 4 Gewürzgurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel- und Gurkenwürfel in die Soße geben und untermengen.

Die Steakscheiben auf dem Grill von jeder Seite 1 Minute kräftig grillen.

Die Burgerbrötchen mit der Schnittseite auf den Grill legen und kurz grillen, bis sie knusprig sind.

Die oberen und unteren Brötchenhälften jeweils mit etwas Soße bestreichen. 100 g Pflücksalat darauf verteilen. Den Salat mit den Tomatenscheiben belegen. Das Fleisch auf die Tomaten legen und eine Scheibe Käse darauflegen.

Den Brötchendeckel auf den Käse setzen und die Burger sofort servieren.