

KAISERBURGER

KÄSEKRAINER / GURKERLSENF



*Zubereitung Patty: siehe Burger Patty Rezepte

Zutaten pro Burger:

Kaisersemmerl	halbieren, Schnittflächen in Butter oder Öl anbraten
Käsekrainger	der Länge nach in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten knusprig braten
Salatherzblätter	mit etwas Essig oder Zitronensaft und Öl marinieren
Gurkerlsenf	Essiggurkerl und Jungzwiebel kleinschneiden und mit 1 Teil Dijonsenf grob + 1 Teil Mayonnaise + 1 Teil Senfkaviar vermengen.

Tipp: Rezept Blitzmayonnaise – 200 ml Rapsöl in einen schmalen Mixbecher füllen, 2 Dotter, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer und ½ EL Essig oder Zitronensaft dazugeben. Den Mixstab bis zum Gefäßboden reinstellen und bei niedriger Drehzahl langsam nach oben ziehen und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. 2 EL Crème fraîche der Mayonnaise beimengen.