

# Rezept für Home-Made Burger

So gut und so einfach, so lecker!  
Das einzige, was benötigt wird, ist ein frisches Stück Rindfleisch



## Zutaten für 4 Burger

- 600 gr Rindfleisch (gut abgehangen zB. von der Hüfte, Roastbeef Steakfleisch oder vom Nacken)
- Salz
- Pfeffer



## Zubereitung

Montieren Sie den Assistenten mit dem Fleischwolf und der 6 mm Lochscheibe. Verwenden Sie das weiße Einfülltablett.

Schneiden Sie das Fleisch in längliche Stücke und zerkleinern Sie das Fleisch bei mittlerer Geschwindigkeit. Verwenden Sie den Stopfer.

Am Schluss geben Sie eine halbe, rohe Zwiebel, eine Kartoffel und/oder eine Karotte dazu und nehmen das restliche Fleisch aus dem Fleischwolf. Falls nötig mischen Sie alles kurz in einer separaten Schüssel.

Formen Sie vier Burger. Fügen Sie Salz und Pfeffer hinzu.

Grillieren oder braten Sie die Burger.

## Tipps!

Verwenden Sie die 4,5 mm Lochscheibe für feinere Hackfleischsorten. Es kann auch ein wenig Speck in das Hackfleisch gemischt werden.

Nur kein Paniermehl und keine Eier, nur reines Fleisch! 🍔



**ANKARSRUM®**  
H O M E . M A D E .