

## BIO-RINDERBURGER-BEILAGE

Gemüse auf mediterrane Art

### Zutaten:

- 150 g Bio-Zwiebeln
- 850 g Bio-Gemüse (Möhren, Zucchini, Auberginen, Lauch, Paprikaschoten usw. - was gerade Saison hat)
- ca. 250 ml Bio-Tomatensoße
- ca. 3 Bio-Knoblauchzehen oder nach Geschmack Bio-Kräuter (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, etc.)
- Salz, Pfeffer, gekörnte Gemüsebrühe

### Zubereitung:

Zwiebeln und Gemüse schälen oder waschen und in feine Scheiben, Stücke oder Streifen schneiden. Knoblauch schälen und reiben oder fein schneiden. Die geschnittenen Zwiebel mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, den zerkleinerten Knoblauch kurz mitschwitzen. Das Gemüse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, die passierten Tomaten zugeben und unter mehrmaligen Rühren im bedeckten Topf garen. Mit Gemüsebrühe und den gewaschenen und geschnittenen Kräutern fertig abschmecken und zum Bio-Rinderburger servieren. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

## ZUBEREITUNGSVARIANTEN

### Pfanne

Etwas Fett oder Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Burger-Pattys auf beiden Seiten herausbraten.

### Backofen

Den Backofen auf 220 °C Umluft oder Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gefrorenen Bio-Rinderburger für ca. 15 min auf mittlerer Schiene garen.

### Grill

Die gefrorenen Pattys auf den heißen Grill legen und auf beiden Seiten gleichmäßig garen.

## BIO-RINDERBURGER

### ERZEUGERGEMEINSCHAFT



Das Rindfleisch stammt von den zehn Bio-Rinderhaltern der Erzeugergemeinschaft „Öko-Rinder aus dem Steinwald w. V.“. Mit bestem biologisch erzeugtem Futter und mit viel Platz im Stall, im Laufhof oder auf der Weide geht es den Bio-Rindern tierisch gut.

Der Bio-Rinderburger und der Beef&Bacon-Burger sind tiefgekühlt in ca. 500 g-Packungen erhältlich.

Aktuelle Verkaufsstellen und Betriebsporträts der Rinderhalter finden Sie unter [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)



## ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Elisabeth Waldeck  
Steinwald-Allianz  
Bräugasse 6  
92681 Erbendorf

✓ 09682 / 18 22 19 - 0  
☎ 09682 / 18 22 19 - 22  
✉ [elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de](mailto:elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de)  
🌐 [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)



ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
**ÖKO-RINDER**  
aus dem Steinwald

bio – regional – gentechnikfrei

## BIO-RINDERBURGER – REZEPTTIPPS –



# BIO-BEEF&BACON-BURGER NACH STIFTLANDGRILLER-ART

Für den gemütlichen Grillabend

## Zutaten:

- 1 Bio-Rote-Beete (gekocht)
- 1 Eigelb von einem Bio-Ei
- 1 EL Bio-Essig (Balsamico)
- 1 TL brauner Bio-Rohrzucker
- 1 TL Bio-Senf (mittelscharf)
- 125 ml Bio-Rapsöl
- 20 g Bio-Tomatenketchup
- 1 kleine Bio-Zwiebel
- 2 Bio-Gewürzgurken
- 1 EL Bio-Petersilie (fein gehackt)
- 1 TL Salz, Saft von der Bio-Zitrone, 1 Zehe Bio-Knoblauch

## Zubereitung:

Die rote Beete in leicht gesalzenem Wasser ca. 40 Minuten garen. In der Zwischenzeit Eigelb, Essig, Senf und Zucker verquirlen und das Rapsöl ganz langsam, mit wenigen Tropfen beginnend hinzufügen. Wird das Öl zu schnell hinzugefügt, verliert die Masse an Bindung. Ketchup, fein gehackte Zwiebel, rote Beete (abgekühlt) und Gurkenstücke zu der Masse geben und die restlichen Zutaten unterrühren und mit einem Pürierstab aufmixen. Die Sauce reicht für ca. 5 bis 6 Burger.

Die Burger-Pattys bei direkter Hitze scharf angrillen. Wenn sich das Fleisch vom Rost lösen lässt, die Pattys wenden und ggf. mit einer Scheibe Käse (Gouda oder Emmentaler) belegen und weiter grillen, in den indirekten Bereich ziehen bis der Käse schmilzt. Die untere Seite der Burger-Semmel mit der Sauce bestreichen und mit Salat belegen. Fleisch, Zwiebeln und Tomaten und Zutaten nach Wunsch darauf legen. Die obere Seite der Semmel mit Sauce bestreichen und den Burger zusammenbauen. Wir wünschen euch einen guten Hunger und viel Spaß beim Nachgrillen!



**STIFTLANDGRILLER**

# BIO-BURGER-GRATIN MIT RÖSTI

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

## Zutaten:

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger
- 50 g Räucherspeck gewürfelt
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 kleine Stange Lauch
- 100 g Champignons
- 100 ml Sahne
- 500 g Kartoffeln
- 4 - 6 Scheiben Emmentaler
- Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie, gekörnte Brühe

## Zubereitung:

Zwiebel in Würfel, Lauch in feine Streifen und Champignons in Scheiben schneiden. Speck in einem kleinen Topf anbraten, Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Lauchstreifen und geschnittene Champignons nacheinander hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe abschmecken. Anschließend gehackte Petersilie untermengen, mit der Sahne ablöschen und reduzieren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Vom Ofen nehmen und warmhalten.

Die gefrorenen Burger-Pattys im Backofen zubereiten. Währenddessen Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und etwas gehackte Petersilie zugeben. Alles gut vermischen und die entstandene Flüssigkeit abgießen. In eine beschichtete Pfanne etwas Öl gießen und erhitzen. Kartoffeln in der heißen Pfanne verteilen und einen ca. 1 bis 1,5 cm dicken Rösti formen. Den Rösti auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für das Burger-Gratin die Burgerscheiben aus dem Ofen nehmen und die Backröhre auf Überbacken und Oberhitze umschalten. Die noch warme Gratinmasse auf den Burger-Pattys verteilen, mit dem Käse belegen und goldgelb überbacken. Abschließend das Burger-Gratin gemeinsam mit dem Rösti und einem herzhaften Salat anrichten.

# BIO-BURGER IN PFEFFERSAUCE

Einfach und variierbar

## Zutaten:

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger
- 1/2 Stange Lauch
- 100 - 200 g Schmand oder Crème fraîche
- 1/2 TL grüner Pfeffer
- 1/2 TL rosa Pfeffer
- 1 TL Pernod und Cognac
- Öl, gekörnte Brühe, Salz

## optional:

- 50 g Würfelspeck, 200 g Waldpilze

## Zubereitung:

Die gefrorenen Burger-Bratlinge im Backofen zubereiten. Währenddessen den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einen kleinen Topf geben, den Lauch darin anschwitzen, mit etwas Wasser ablöschen und den Schmand oder die Crème fraîche einrühren, bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist.

Den Pfeffer zugeben, mit etwas gekörnter Brühe und einer Prise Salz abschmecken und unter Rühren einige Minuten leicht kochen lassen.

Zum Schluss Pernod oder Cognac in die Sauce einrühren und diese über die Burgerscheiben gießen.

Als Beilage eignen sich Ofen-Pommes! Auch Kartoffeln, Nudeln, Weißbrot oder eine Semmel sind eine passende Ergänzung zu den Burgern. Als Getränk empfehlen wir ein Glas Bio-Zoigl.

Als Variation mit Würfelspeck und angeschwitzten Waldpilzen wird aus dem Rezept ganz leicht eine Schwammerlsauce. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!