



Wagyu-Burger:

Zutaten:

600 g	Hackfleisch vom Wagyu oder 4 Stk. Brugerpatties a' 150g	4 Stk.	Burgerbrötchen – am besten selbstgemacht
	einige Salatblätter geputzt	1	Rote Zwiebel in Ringe geschnitten
1	Fleischtomate in Scheiben Sauce nach Wahl	4 Scheiben	guter Käse nach Wahl

Spezialbelag:

- Frischer Rucola
- Dijonsenf mit Honig
- Büffelmozerella

Saucenvorschlag 1:

4	Eigelb	200 ml	Pflanzenöl
1 EL	Dijonsenf	3-4 EL	Crème fraiche
1 EL	Sojasauce	1 Spr.	Sesamöl
1	Schalotte		Salz & Pfeffer

Für die Mayonnaise: Die Schalotte fein hacken. Die Eigelbe mit dem Senf verrühren. Danach das Öl unter konstantem Rühren hinzugeben und die Crème Fraiche unterziehen. Nun die Sojasauce, das Sesamöl und die gehackten Schalotten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ketchup selbst zubereiten:

400 ml	Passierte Tomaten	2-3 EL	Brauner Zucker (nach Geschmack)
2-3 EL	Aceto Balsamico die Modena (nach Geschmack)	1 TL	Speisestärke
	Salz & Pfeffer		

Für das Ketchup die passierten Tomaten mit dem Zucker und dem Essig aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach mit etwas in Wasser aufgelöster Speisestärke binden. Erkalten lassen.



Saucenvorschlag 2:

100 ml Mayonnaise
1 TL Staubzucker
1-2 EL Cognac

100 ml Ketchup
1 TL Zitronensaft
Schuss Worcestersauce

Saucenvorschlag 3:

1 Bund Basilikum gezupft
1 Knoblauchzehe
30 g Pinienkerne geröstet

120 ml Gutes Olivenöl
60 g Parmesan (frisch gerieben)
Salz & Pfeffer nach bedarf

Wie Pesto zubereiten!

Die Burgerpatties scharf von beiden Seiten grillen und anschließend würzen. Dann mit dem Käse belegen und nach und nach mit den anderen Zutaten. Die Sauce auf den gerösteten Burgerbrötchen verteilen und alles zusammen klappen.