



## REZEPTIDEE

# Burgersauce

Amerikanischer Art

1 Eigelb, 1 EL Essig, 1 TL gestrichen Zucker, 1 TL gestrichen mittelscharfer Senf, 125 ml Sonnenblumenöl, 50 g Tomatenketchup, 30 g Zwiebeln fein geschnitten, 15 g Gewürzgurken, 1 EL Petersilie fein gehackt, 1 TL gestrichen Salz, 2 TL Zitronensaft

---  
Eigelb, Essig, Zucker und Senf ein paar Sekunden verquirlen. Dann ganz langsam und mit wenigen Tropfen beginnend, das Öl hinzufügen, dadurch entsteht eine schöne feste Majonaisse. Ketchup mit den Zwiebeln, Gewürzgurken, Petersilie, Salz und Zitronensaft hinzufügen und sehr gut vermischen und in ein verschließbares Glas abfüllen. Hält sich im Kühlschrank 1-2 Tage.

---  
Serviervorschlag: Patties oder auch Fleischpflanzerl braten. Burger Buns nach Anleitung vorbereiten. Die untere Hälfte mit Salat, etwas Sauce und Pattie belegen. Nach Belieben noch Käse, Tomate, Gurke, einen Klecks American Burger Sauce oder Ketchup hinzufügen.

Auf der Banderole der Buns finden Sie noch weitere tolle Rezepte.

Unsere luftigen und schmackhaften Burger-Buns kennen viele vom „Burger House“. Dafür verwenden wir nur natürliche Zutaten, wie die Butter von Berchtesgadener Land und verzichten komplett auf Konservierungsmittel. Sie sind die perfekte Basis für außergewöhnliche Burgerkreationen.

Backanleitung: Burger halbieren und die Anschnitte kurz auf dem Grill, Toaster, in der Pfanne anrösten oder für kurze Zeit mit den Schnittflächen nach oben in den Backofen (Oberhitze 200°C).