

Ein Rezept der Steinwald-Allianz für 2 Personen

Bio-Burger in Pfeffersauce



ZUTATEN

- 2 Scheiben Bio-Rinderburger aus dem Steinwald
- 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!