

Sauwald Burger



Zutaten für das Schnitzel:

- 4 dünne Putenschnitzel (ca. 80-90 g)
- 2 EL Glattes Mehl
- 1 Ei
- Milch
- 2-3 mehlig-rohe Erdäpfel grob geraspelt
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Backen

(Für 4 Personen)

Zutaten für den Knoblauch-Dip:

- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zusätzliche Zutaten:

- 8 Scheiben Tomaten
- 8 Scheiben Bauchspeck
- Blattsalat
- Chili-Flocken
- 4 Stück Burger-Weckerl

Zubereitung:

Für den Knoblauch-Dip die Mayonnaise und den Sauerrahm vermischen und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die dünn geschnittenen Schnitzel ganz leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun in Mehl, versprudelten Eier-Milchgemisch und in grob geraspelten, rohen Erdäpfeln panieren. Die geraspelten Erdäpfel gut andrücken und in heißem Öl schwimmend goldbraun backen.

Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Speckscheiben knusprig anbraten.

Nun kann der Burger angerichtet werden. Die Burger-Weckerl aufschneiden und mit allen Zutaten belegen: Salatblatt, Tomatenscheiben, Erdäpfelschnitzel, Knoblauchdip, knuspriger Speck und Chili-Flocken.

Den fertigen Burger mit Pommes oder bunten Salat anrichten und servieren.

Guten Appetit

wünschen die Sauwald Erdäpfelbauern mit Küchenchef Hans Auinger!

