

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

BURGER RIND



RAPS SERVIERVORSCHLAG:

Angus Burger Patty: mit PFEFFER SCHWARZ GANZ (Art.-Nr. 62130) und KOCHSALZ GECOATET (Art.-Nr. 62271) würzen

Burger Bun

Salat Julienne

Tomaten

Baked Beans

Rote Zwiebeln

Bacon, kross gebraten

Wedges

Gelber Paprika

BURGER SAUCE RED CHILI (Art.-Nr. 62756)

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



REZEPT BAKED BEANS (10 PERSONEN):

100 g	Bacon, klein-würfelig geschnitten
100 g	Zwiebeln, fein geschnitten
10 g	KNOBLAUCHFLOCKEN (Art.-Nr. 62108)
250 g	Rote Bohnen
250 g	Weißer Bohnen
100 g	Ahornsirup
20 g	INGWER GEMAHLEN (Art.-Nr. 62107)
etwas	TASTEUP NATUR (Art.-Nr. 62566)
etwas	SELO (Art.-Nr. 62564)
400 g	GRILL-DIP ARIZONA-BBQ (Art.-Nr. 62284)

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und die Bohnen abspülen. Danach wieder in den Topf geben und erneut mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde bei mäßiger Hitze kochen lassen.

Bacon in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebeln dazu geben und kurz mitrösten, anschließend die KNOBLAUCHFLOCKEN hinzufügen. Die gekochten Bohnen daruntermischen und kurz mitschwenken. Ahornsirup, INGWER GEMAHLEN, TASTEUP NATUR, SELO, und GRILL-DIP ARIZONA-BBQ dazugeben und alles noch einmal kurz aufkochen.

Im vorgeheizten Umluftofen bei 180 °C mit 30 % Dampfsättigung fertig backen.