

Unser Rezept
des Monats
August²⁰

herba cuisine

BASIC

REHBURGER

mit Preiselbeer-Walnuss-Dip

Jeden Monat kreieren unsere Produktexperten ein neues Rezept für Sie.
Lassen Sie sich von den vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten unserer BASIC Produkte überraschen!



BASIC dry | BASIC flavor | BASIC color | BASIC gel | BASIC sweet | BASIC textur



Rehburger

Preiselbeer-Walnuss-Dip

Rehburgerpatty

600 g	Rehkeulenfleisch, gewölft
300 g	Schweinenacken, gewölft
5 g	BASIC flavor Grill & BBQ
90 g	BASIC textur
5 g	Salz
250 g	Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten miteinander vermengen.
2. Portionsweise in eine Burgerpatty-Pressen geben und formen.
3. In der vorgeheizten Pfanne je nach gewünschter Garstufe ca. 3 Minuten von jeder Seite grillen.
4. Nach dem Wenden auf die zweite Seite das Fleisch mit dem Ziegenfrischkäse belegen, um ihn leicht zu schmelzen.

Preiselbeer-Walnuss-Dip

100 g	BASIC sweet
100 g	Zwiebeln, gewürfelt
5 g	Thymian
100 g	Walnusskerne, geröstet
350 g	Preiselbeeren, tiefgekühlt
180 g	Zucker
25 g	konzentrierter Kalbsfond
220 g	Traubensaft
20 g	BASIC dry hell

ZUBEREITUNG

1. BASIC sweet in einen Topf geben.
2. Zwiebelwürfel, Thymian und Walnusskerne auf mittlerer Stufe ca. 5 Minuten karamellisieren.
3. Gefrorene Preiselbeeren und Zucker hinzugeben
4. Kalbsfond und Traubensaft hinzugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.
5. BASIC dry hell einstreuen, mit einem Löffel unterheben und je nach Bedarf in Gläser abfüllen.
Im Kühlschrank lagern oder direkt verzehren.

Rehburger

Preiselbeer-Walnuss-Dip

Rehburger

Weitere Zutaten:

5	Burgerbrötchen, halbiert
50 g	Röstzwiebeln
1	rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
2 St.	Romanasalat
100 g	Walnusskerne, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Die Brötchenhälften mit der Innenseite ca. 30 Sek. auf den Grill legen.
2. Großzügig mit dem Preiselbeer-Walnuss-Dip bestreichen.
3. Die Oberhälfte mit roten Zwiebelringen und Röstzwiebeln belegen.
4. Die untere Hälfte mit Romanasalat und Walnüssen belegen.
5. Den Burger Patty vom Grill nehmen und auf die Brötchenunterhälfte legen und die Oberhälfte oben drauf legen.
6. Eventuell mit einem Spieß fixieren.



Herbafood Ingredients GmbH

Phöbener Chaussee 12 | 14542 Werder (Havel) | Deutschland
www.herbacuisine.de