



BURGER BUN'N'ROLL PREMIUM

Rindfleisch Burger mit Stopfleber

Zutaten und Herstellung ~ für 10 Stück

1,15kg frische Pfifferlinge
1kg Rumpsteak vom Rind
18 Stopfleber Schnitzel à 30g
100g grobkörniger Senf
Salz
Chiliflocken



Pfifferlinge anbraten und würzen.
Den Kalbsjus in die Pfifferlinge
geben und bei sehr schwacher Hitze
köcheln lassen.
Die Stopfleber Schnitzel anbraten
und würzen.
Das in 100g Stücke portionierte
Rumpsteak anbraten und würzen.

Servieren

Verteilen Sie einen Löffel des Senfs auf dem
halbierten Boden des Bun'N'Roll.
Legen Sie das Stück Rindfleisch auf den Senf und
dann die Stopfleber darauf.
Decken Sie das ganze mit der oberen Hälfte des
Bun'N'Roll ab.
Mit dem Pfifferling-Jus servieren.

REZEPTUR VON
MATHIEU BOULAY
FÜR BRIDOR