



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