



RUSTIKALER BURGER MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Die Gemüsezwiebeln in Streifen oder Ringe schneiden.
2. Mit dem Rapsöl goldbraun anbraten.
3. Mit Rotwein und Portwein aufgießen, salzen und wieder komplett einkochen lassen.
4. Gemüsezwiebeln weiter rösten, bis sie kräftig braun in der Farbe sind.
5. Schweinenacken oder Minutensteaks „Holzfäller“ kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Dann Grillgewürzmischung darüberstreuen und durchbraten.



Aufbau:

- getoasteter Bun-Boden
- BBQ-Sauce
- Blattsalate
- Schweinenacken oder Minutensteaks „Holzfäller“
- Zwiebeln
- 2 Scheiben Alpenhain Rotter Klosterkäse
- BBQ-Sauce
- getoasteter Bun-Deckel

ZUTATEN

10

260 g	Gemüsezwiebeln
13 g	Rapsöl
13 ml	Rotwein
10	Roggen-Buns
1 kg	Schweinenacken oder Minutensteaks "Holzfäller"
	Steinsalz
	bunter, geschröter Pfeffer
	Grillgewürzmischung
700 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben (20 Scheiben à 35g)
120 g	Barbecue-Sauce
250 g	Blattsalate