



kela⁺

Rezeptideen Hamburgerpresse

Recipe ideas burger press
Idées de recette presse à hamburger



D

Rezeptideen

VEGETARISCHER BURGER

1 Dose Kichererbsen (400 g) abtropfen lassen, dann mit

3 Eiern und

4 EL Sahnejoghurt mit dem Stabmixer fein pürieren.

400 g Möhren raspeln und dazugeben.

Einige Minzblätter fein hacken und beifügen.

12 EL Semmelbrösel unterheben. Mit

Salz und

1 TL Chilliflocken würzen.

Burgerteig portionsweise in die Hamburgerpresse füllen und formen.

HACKFLEISCH-BURGER

500 g gemischtes Hackfleisch mit

2 TL frischem Thymian,

2 TL Senf,

12 g Salz und

Pfeffer nach Belieben abschmecken und gut durchmischen.

Hackfleischteig portionsweise in die Hamburgerpresse füllen und formen.

LACHS-BURGER

500 g Lachs – frisch oder tiefgefroren – mit einem scharfen Messer klein schneiden und anschließend fein hacken.

1 EL frische Petersilie fein hacken und

2 TL frischen Ingwer fein reiben und unter den Lachs mischen. Den Saft von

1/4 Zitrone einarbeiten und mit

Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleischteig portionsweise in die Hamburgerpresse füllen und formen.

GB

Recipe ideas

VEGETARIAN BURGER

1 tin of chickpeas (400 g) drain, then purée to a fine consistency with **3 eggs** and **4 tbsp of cream yoghurt** using the stick blender. Grate **400 g of carrots** and add. Finely chop **a few mint leaves** and add. Fold in **12 tbsp of breadcrumbs**. Season with **salt** and **1 tsp chilli flakes**.

Fill the mince mixture into the hamburger press in portions and shape.

MINCED MEAT BURGER

Season **500 g mixed minced meat** to taste with **2 tsp of fresh thyme**, **2 tsp of mustard**, **12 g salt** and **pepper** and mix well.

Fill the mince mixture into the hamburger press in portions and shape.

SALMON BURGER

Cut 500 g of salmon – fresh or frozen – into pieces with a sharp knife and then chop finely. Chop

1 tbsp of fresh parsley finely and grate **2 tbsp of fresh ginger** finely and combine with the salmon. Mix in the juice of **1/4 of a lemon** and season with **salt and pepper** to taste.

Fill the mince mixture into the hamburger press in portions and shape.

F

Idées de recettes

HAMBURGER VÉGÉTARIEN

1 boîte de pois chiches (400 g). Laisser égoutter et mélanger avec **3 œufs** et

4 cs de yaourt à la crème, puis réduire le tout en fine purée avec un mixeur plongeant. Râper **400 g de carottes** et les ajouter au mélange.

Hacher finement **quelques feuilles de menthe** et ajouter au mélange.

Incorporer délicatement **12 cs de chapelure**. Assaisonner avec du **sel** et

1 cc de piment rouge en poudre.

Remplir la viande hachée dans la presse et former des morceaux de steak haché.

HAMBURGER À LA VIANDE HACHÉE

Assaisonner **500 g de viande hachée mélangée** avec

2 cc de thym frais,

2 cc de moutarde,

12 g de sel et du

poivre à votre convenance et bien mélanger le tout.

Remplir la viande hachée dans la presse et former des morceaux de steak haché.

HAMBURGER AU SAUMON

Découper **500 g de saumon** – frais ou surgelé – en petits morceaux avec un couteau tranchant, puis hacher finement les morceaux de saumon.

Hacher finement **1 cs de persil frais** et

râper finement **2 cc de gingembre frais** et les mélanger avec le saumon. Incorporer le jus

d'**1/4 de citron** et assaisonner le tout avec du

sel et du poivre.

Remplir la viande hachée dans la presse et former des morceaux de steak haché.