

Hamburgerli

- pro Person ca. 100 g gehacktes mageres Rindfleisch (Bio oder vom Metzger)
- 50 g Kalbsbrät
- ein Ei
- ev. Salz, Pfeffer und/oder je eine fein zerstossene Prise des Gewürzquartettes Rosmarin, Thymian, Salbei, Majoran (hängt davon ab wie stark gewürzt das Kalbsbrät bereits ist)
- Parmesan gerieben
- ev. etwas Rotwein, Rindsbouillon oder gebundene Bratensause

-
- die Zutaten würzen und vermischen,
 - mit dem Esslöffel portionieren und zu kleinen Bällen formen
 - die Bälle im Parmesan drehen und etwas flach drücken
 - *(Hilfe: in einer grösseren Guetzliform lassen sich die Bälle mühelos etwas platt drücken)*
 - die Hamburgerli in der Bratpfanne in hitzebeständiger Bratbutter anbraten bis sie knusprig sind
 - eventuell zugedeckt etwas schmoren lassen bis sie durch sind
 - mit etwas Rotwein oder Rindsbouillon ablöschen



Dazu passen Kartoffelstock, Trockenreis oder gebratene Kartoffelschnitze und etwas gekochtes Gemüse oder Salat nach Saison.
Wer mag kann gedämpfte Pilze beim Servieren über die Hamburgerli geben.
Mit Sauercreme und/oder Ketchup servieren

EN GUETE!
