



Mini Burger am Stiel

1. Hackfleisch, Senf, Paprika, Zimt, Pfeffer, Ingwerpulver, Salz, Worcestershiresauce, Paniermehl und Eigelb mischen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Mit der Essiggurke fein hacken und mit der Masse sehr gut mischen.
3. Fleischmasse zu 10 Kugeln formen und mit der Hand leicht flach drücken.
4. Das Paniermehl auf einen Teller geben und die Burger darin wenden.
5. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Burger beidseitig gut anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die Zucchini in 10 dünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Salz und Pfeffer würzen.
7. In der Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zucchini-Scheiben auf jeder Seite 1 Minute anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Den Sbrinz in 10 Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren.
9. Die Zucchettistreifen im Durchmesser der Burger zusammenlegen. Mit einer Scheibe Sbrinz, einem Basilikumblatt sowie einer Cherrytomatenhälfte auf die Burger geben und mit einem Zahnstocher aufstecken.
10. Die Burger auf eine leicht geölte Grillschale legen und auf dem heissen Grill mit Alufolie bedeckt ca. 15 Minuten erhitzen.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

Zutaten für 10 Stück (für 2 Personen):
 250 gr gehacktes Kalbfleisch (oder Hackfleisch gemischt)
 1 Teelöffel Senf
 ½ Teelöffel Paprika
 1 Prise Zimt
 Pfeffer aus der Mühle
 ein wenig Ingwerpulver
 1 Teelöffel Salz
 einige Tropfen Worcestershiresauce
 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
 1 mittlere Essiggurke
 1.5 Esslöffel Paniermehl
 1 Eigelb
 ca. 70 gr Paniermehl zum Wenden
 Bratbutter
 2 mittlere Zucchini
 2 Esslöffel Olivenöl
 10 Basilikumblätter
 100 gr Sbrinz am Stück
 5 Cherrytomaten

Zubereitung:
 ca. 30 Minuten



TSCHANNEN
FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
 Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

Rohschinken aus Fricktaler Fleisch geschnitten, 100 g	Fr. 5.76 statt Fr. 7.20
Grillbratwurst Eigenprodukt, 100 g	Fr. 1.84 statt Fr. 2.30
Hackfleisch Rind Schweiz, 100 g	Fr. 1.96 statt Fr. 2.45
Hackfleisch gemischt Schweiz, 100 g	Fr. 1.96 statt Fr. 2.45



Aktion
Gültig vom
15. bis 26. Aug.



1962-2017
55 Jahre

KOCHEN, ESSEN UND DANN...
...EINE SPRITZTOUR
MIT EINEM OPEL VON



**Auto-
Stadelmann AG**

5070 Frick – Tel 062 871 38 38
www.autostadelmann.ch

