

good food loop

Hamburger

Wat brauch ech?

- 250 g gehackt Rëndfleisch
- Gerappte Kéis
- 1 kleng Ënn
- 2 Knuewelekszéiwen
- Salz & Pfeffer
- Zalot
- 1 kleng Tomat
- 1 Kornischong
- 2 lecker Bréidercher

Fir d'Mayonnaise

- Moschtert
- Uelech
- 1 Ee (Eegiel vum Eewäiss getrennt)
- Salz & Pfeffer



Preparatioun:

1. Fleisch virbereeden: Fleisch an enger Schossel salzen a pefferen, mat Knuewelek a gerapptem
2. Kéis vermëschen. D'Fleeschmasse formen a mat e bësschen Ueleg an der Pan broden.
3. Bäilagen: Tomaten, Kornischong an Zwiwwel a Scheiwe schneiden.
4. Moschtert, Ueleg an Eegiel an enger Schossel matenee vermëschen, pefferen a salzen, ofschmaachen a fäerdeg.
5. D'Bréidercher opschneiden, Mayonnaise op d'Brout schmieren, d'Fleesch dropleeën a mat de Bäilage garnéieren.