
MECKATZER ALLGÄU-BURGER IM HELL-SEMMEL

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

Für die Semmel

| | |
|--------|-------------------------------|
| 250 ml | lauwarmes Meckatzer Hell |
| | der Rest für den Grillmeister |
| 1 Pkg. | Trockenhefe |
| 25 g | Rübenzucker |
| 300 g | Dinkelmehl |
| 50 g | Roggenmehl |
| 1 TL | Gewürzsalz |
| | Mehl zum Bearbeiten |
| | Kümmel und grobes Salz |
| | zum Bestreuen |

Für die Zwiebel-Pickles

| | |
|--------|---------------------------|
| 2 | rote Zwiebeln, in Spalten |
| 1 EL | Zitronensaft |
| ½ 1 TL | Salz |
| ½ 1 EL | Brauner Zucker |

Und sonst noch

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 600 g | Rinderhackfleisch (mind. 20 % Fett) |
| | Meckatzer Grillsalz Hopfen & Malz* |
| 200 g | Allgäuer Backsteinkäs |
| | oder Limburger in Scheiben |
| | wer möchte: Weißkraut und Blattsalate |
| 1 | Tomate |
| 1 Fl | Grillsoße Meckatzer Weiss-Gold* |
| 1 Glas | Grillkompott Apfel & Malz* |

*gibt's auf www.meckatzer-shop.de