

Bapa: Oregano Hamburger mit Zwiebelring & Palm Royal



Bapa (Belgische Biertapa): Oregano Hamburger mit Zwiebelring & Palm Royal

Bapas oder belgische Biertapas stehen für ein kulinarisches Erlebnis, bei dem ein bestimmtes Bier ein Gericht vervollständigt und den Gaumen erfreut.

Bier: Palm Royal

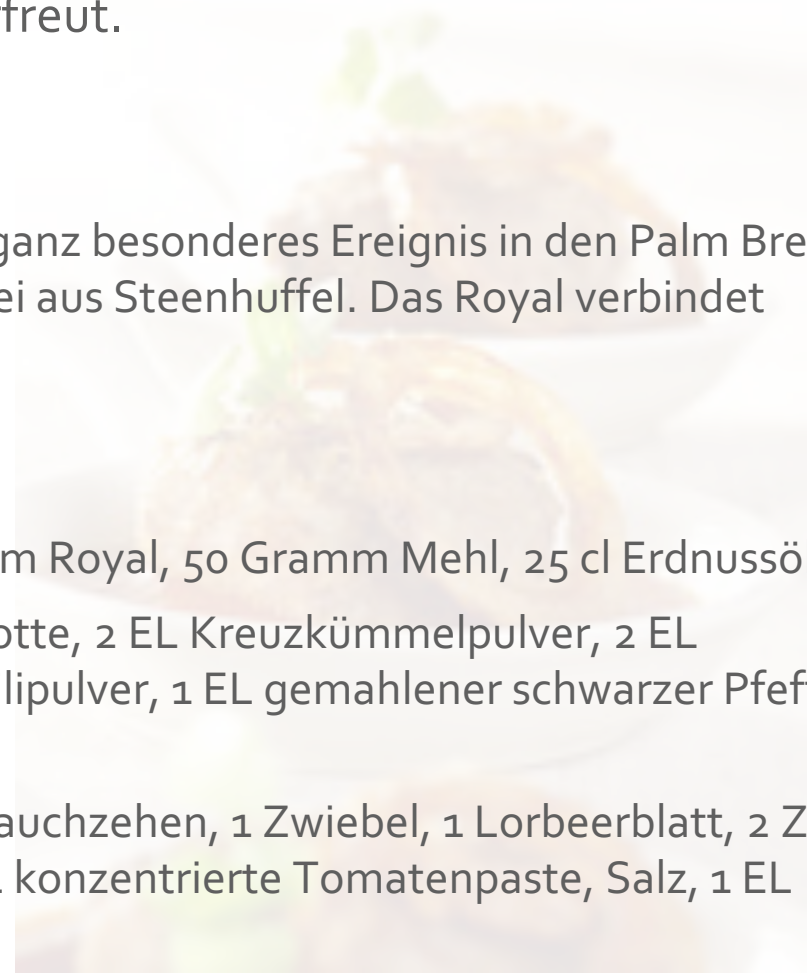
Palm Royal war ursprünglich ein Geburtstagsbier für ein ganz besonderes Ereignis in den Palm Breweries. Heute ist es einer der Eckpfeiler im Sortiment der Brauerei aus Steenhuffel. Das Royal verbindet Fruchtigkeit mit Bitterkeit.

Bapa:

Für die Hamburger braucht man: 1 Zwiebel, 1 Flasche Palm Royal, 50 Gramm Mehl, 25 cl Erdnussöl

Für die Burger: 2 EL Olivenöl, 250 g Hackfleisch, 1 Schalotte, 2 EL Kreuzkümmelpulver, 2 EL Koriandersamen, 3 EL frisch gehackter Oregano, 1 EL Chilipulver, 1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer, Salz, 1 Ei, 10 g Semmelbrösel.

Für die Soße: 6 Tomaten, 1 Handvoll Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Zweige Thymian, 10 cl Madeira-Wein, 1 Würfel Rinderbrühe, 1 EL konzentrierte Tomatenpaste, Salz, 1 EL Cayennepfeffer, 2 EL flache Petersilie.



eet smakelijk!

wünschen Ihre
PROFIL-Experten

