

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



## Saftiger Almburger vom Grill

### Zutaten pro Portion

- Ca. 120 g Rinderflanke, gut abgelegen und mit Speck durchzogen
- 1 Sesambrötchen oder Briochebrot
- Grüner Salat nach Saison
- 2 Scheiben Tomaten
- Frisches Rotkraut nach Belieben
- Glasiertes Gemüse
- Glacierte Zwiebeln
- Zwiebelringe
- 1 Wachtelei
- Sauce nach Geschmack (empfohlen: Barbecue-Sauce)

### Beilagen

- Gegrillte Kartoffelspalten
- Grillgemüse nach Saison

### Zubereitung:

Die Rinderflanke zu einem Burger-Patty formen und auf dem Grill oder in einer heißen Pfanne von beiden Seiten kräftig anbraten, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Das Sesambrötchen oder Briochebrot kurz anrösten.

Das Wachtelei in einer Pfanne als Spiegelei zubereiten. Die untere Brötchenhälfte mit Barbecue-Sauce bestreichen und mit saisonalem Blattsalat, Rotkraut und Tomatenscheiben belegen. Das gegrillte Patty daraufsetzen und mit glasiertem

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Gemüse, glacierten Zwiebeln sowie Zwiebelringen garnieren. Das Wachtelei auf den Burger legen und mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.

Dazu gegrillte Kartoffelspalten und saisonales Grillgemüse servieren. Der Alm-Burger schmeckt besonders gut frisch vom Grill und kann je nach Saison mit regionalen Zutaten variiert werden.