



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Schinken Sandwich Gourmet



Einkaufsliste:

Toastbrot, 2 Scheiben

Salatblatt, 1

Rucola, 15 Blätter

Cornichons, 4 St.

Fleischtomate, 1

Parmesankäse am Stück, 100 g

Bündner Fleisch, 4 Scheiben

Parmaschinken, 2 - 3 Scheiben

San - Daniele, 2 - 3 Scheiben

Jamón Ibérico de Bellota, 2 - 3 Scheiben

Butter, 30 g

Frischkäse, 1 TL

Chilisalz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Burger Aufbaunahrung

	 <p>einfach / schnell</p>	 <p>teuer</p>
 <p>kalt servieren</p>		
	 <p>TO GO FOOD ARBEIT / UNI</p>	 <p>Party food</p>

TEURER LUXUS BURGER

Vorbereitung:

- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Rucola waschen, Stiele abschneiden,
- Cornichons in dünne Scheiben schneiden,
- von der Fleischtomate zwei dünne Scheiben schneiden,
- alles mit Küchenkrepp abtupfen,
- 70 g Parmesankäse zu Spänen hobeln,
- „**Parmesanbutter**“ herstellen:
- 30 g Parmesan fein reiben,
- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen,
- Butter in einer Schüssel mit dem geriebenen Parmesan und dem Frischkäse verrühren,
- mit Chilisalz abschmecken



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Zubereitung:

- Weißbrotscheiben toasten,

Burger zusammenbauen:

- die untere Toastscheibe mit der Parmesanbutter dick bestreichen,
- das Bündner Fleisch fächerförmig darauf legen,
- darauf das Salatblatt mit den Tomaten- und Gurkenscheiben platzieren,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- darauf den Parmaschinken anordnen,
- mit Rucolablättern abdecken,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- darauf den San – Daniele - Schinken legen,
- mit Rucolablättern abdecken,
- mit Parmesanspänen bestreuen,
- darauf als Abschluß den Jamón Ibérico de Bellota legen und
- mit frisch gemahlenem bunten Pfeffer bestreuen,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,
- ggf. mit einem Bambusspieß fixieren
- und kalt servieren

Tipps:

- Ihr findet in diesem Burger eine Ansammlung der leckersten Schinken. Natürlich könnt ihr die Auswahl auch nach euerm Geschmack zusammenstellen ebenso wie die Reihenfolge.
- Wichtig ist zur geschmacklichen Auflockerung frischer Salat und ein exzellenter älterer Parmesankäse, der frisch gehobelt sein muß.

Weintipp

- Diese ausgesprochen edlen Schinken verdienen es eigentlich, jeder für sich separat genossen zu werden. Das könnt ihr natürlich, indem ihr den Burger schichtweise esst. Ein besonderer geschmacklicher Reiz liegt aber in der Harmonie der Vielfalt. Ich habe dazu eine gute Flasche Châteauneuf-du-Pape, Rhone-Tal, vom Château La Nerthe getrunken. Passte m.E. sehr gut zu diesem Burger.