

**TIPP:** Die Zutaten für das Relish am Vortag vermischen und kaltstellen.

## Beef-Burger mit Sauerkrautrelish

Für 10 Burger:

10 Gourmet Burger, Art. 1600  
1800 g Rinderhack  
100 g Tomatenketchup  
10 Blätter Lollo Rosso  
3 Tomaten, in Scheiben  
120 g Zwiebelringe  
200 g Sauerkrautrelish  
Etwas Salz und Pfeffer  
Etwas Öl

Für 1000 g Sauerkrautrelish:

550 g Sauerkraut, abgetropft  
150 g bunte Paprika, gehackt  
60 g Stangensellerie, gehackt  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
180 ml Weißweinessig  
200 g Zucker

- 1 Die Gourmet Burger auftauen lassen. Rinderhack mit Pfeffer und Salz abschmecken und anschließend zu zehn runden Pattys formen. Diese dann in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten braun braten.
- 2 Burger aufklappen und die Innenseiten kurz angrillen. Anschließend die unteren Hälften mit Tomatenketchup dünn bestreichen und das Salatblatt sowie die Tomatenscheiben und Zwiebelringe dekorativ auf den Unterseiten der Burger drapieren. Darauf die gebratenen Burgerpattys setzen. Die Deckel mit Sauerkrautrelish bestreichen und aufsetzen.