

Zubereitungsanleitung (Unverbindlicher Vorbereitungs-Vorschlag)

XXL-Burger - ca. 20 cm



Fertig dekoriertes Burger mit Fähnchen und Salatdekoration



Zutaten:

Zutaten von Take More: 1 Burgerbrot, 1 Burgerpad, Rezept Burgersoße

Eigene Zutaten: 1 große Gewürzgurke, 1 Zwiebel, 1 große Tomate, Eisbergsalat und für einen Cheeseburger noch 3 Scheiben Scheiblettenkäse.

Dekoration: Fähnchen, Salatblatt, eine Scheibe Salatgurke, eine Tomatenscheibe

Zubereitungsdauer: ca. 12 Minuten pro Burger



1. Fleischpad garen

Frisches Burger-Fleischpad aus der Verpackung holen und für ca. 8 bis 10 Min. in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen fertig grillen.



2. Brot aufschneiden

Burgerbrot mit Brotmesser in der Mitte in zwei Teile schneiden. Danach den unteren Teil des Burgerbrot für ca. 60 sek. bei 230 Grad in den Backofen



3. Burgersoße auftragen

Den unteren Teil des Burgerbrot mit Burgersoße komplett bestreichen.



4. Gurken

Burgerbrot mit geschnittenen Gewürzgurken belegen.



5. Fleischpad

Das gegrillte Fleischpad auf den unteren Teil des Burgerbrot legen. Beim **Cheeseburger** drei Scheiben Scheiblettenkäse auf das Fleischpad legen.



6. Tomaten

Vier große Tomatenscheiben auf gegrilltes Burger-Fleischpad legen. Beim **Cheeseburger** vorher vier Scheiben Scheiblettenkäse auf das Fleischpad legen.



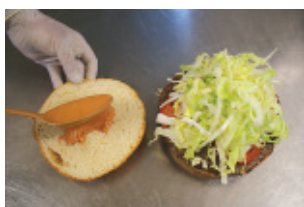
7. Zwiebel

1 grob geschnittene Zwiebel auf Tomaten legen.



8. Eisbergsalat

Auf die Tomaten den frischen Eisbergsalat legen.



9. Burger-Deckel

Den oberen Teil des Burgerbrot für 60 Sec. bei 230 Grad in den Ofen legen. Danach mit Burger-Soße komplett bestreichen.



10. Burger fertigstellen

Den Burger-Deckel auf den Burger legen und leicht nach unten andrücken. Den Burger noch einmal kurz für 60 Sek. in den Backofen (230 Grad) schieben.

Zubereitungsanleitung (Unverbindlicher Vorbereitungs-Vorschlag)

XXL-Currywurst - ca. 1/2 m



Rostbratwürste in geliefertem Zustand - 300 gr.

Zutaten:

Zutaten von Take More: Feine weiße Rostbratwurst

Eigene Zutaten: Pommes, Currysoße, Salatdekoration mit Salatblatt, einer großen Tomate- und Gurkenscheibe

Zubereitungsdauer: ca. 12 Minuten



Fertig dekoriertes Teller mit XXL-Currywurst

Zubereitung:

1. Rostbratwurst im Ofen oder auf dem Grill in ca. 10-12 Minuten goldbraun backen bzw. grillen
2. Paralell die Pommes frites zubereiten
3. Currysoße im Topf erhitzen
4. Currywurst aus dem Ofen holen und wie oben servieren.

XXL-Schnitzel - ca. 1/2 kg



Schnitzel in geliefertem Zustand - 500 gr-Teil

Zutaten:

Zutaten von Take More: Fertig paniertes Schnitzel

Eigene Zutaten: Pommes, Soßen nach Wahl, Salatdekoration mit Salatblatt, einer großen Tomate- und Gurkenscheibe

Zubereitungsdauer: ca. 6 - 8 Minuten



Fertig dekoriertes Teller XXL-Schnitzel

Zubereitung:

1. Öl in großer Pfanne oder Fett in Friteuse (160 Grad) erhitzen
2. Schnitzel in ca. 6 - 8 Minuten goldbraun braten bzw. fritieren
2. Paralell die Pommes frites zubereiten
3. Soße nach Wahl im Topf erhitzen
4. Schnitzel herausnehmen und wie oben servieren.