

Topless-Lachsburger



**Rezept
Idee**

Zutaten für einen Burger:

1 Foodworks Norwegischer Lachsburger, 150 g (Art.-Nr. 29180)	
100 g Kartoffeln, mehligkochend	
Salz/Pfeffer	
10 g Öl	
30 g Mayonnaise (Fertigprodukt)	
2 Zweige Dill, grob gehackt	
5 g Senf	
20 g Honig	
10 g Baby-Spinat	
	Wareneinsatz
zzgl. Gemeinkosten (in %)	
zzgl. Gewinn (in %)	
	Grundpreis
zzgl. Personalkosten (in %)	
	Nettopreis
zzgl. MwSt. (in %)	
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)	



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:






Zubereitung:

1. Das gefrorene Lachsburger-Patty zubereiten.
2. Kartoffeln grob reiben, ausdrücken, würzen und als Rösti in einer Pfanne mit Öl ausbacken.
3. Mayonnaise mit Dill, Senf und Honig vermischen.

Burgeraufbau:

Rösti, Lachsburger-Patty, Honig-Senf-Dill-Sauce, Spinat

Zubereitungsmöglichkeiten*:

-  Kombidämpfer
-  Bratplatte/Grill
15 Min.
-  Bratpfanne
15 Min.

(Kerntemperatur von 69 °C)

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.