

Curry-Truthahn Burger

1 Kilo Truthahnhackfleisch, 1 große Zwiebel, feinst gehackt, 1/2 Tasse Majonaise, Schmelzkäsescheiben, 1 Eiweiß, 1 EL Currypulver, Salz und Pfeffer, 6 Hamburger-Brötchen

Majonaise mit der Hälfte des Currypulvers mischen, kaltstellen und durchziehen lassen. Truthahn-Hack mit dem Rest des Curry, Eiweiß und Zwiebeln mischen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, sechs Fleischpatties daraus formen. Gar grillen und auf die Hamburger-Brötchen legen, je eine Käsescheibe daraufgeben. Mit gehacktem Salat und der Curry-Majonaise garnieren.

Wenn ihr eine fettreduzierte Majonaise nehmt, den Salatanteil erhöht und den Käse weglasst, habt ihr einen kalorienarmen Snack!

Reuben Burger

500 g Rinderhack, 75 g Corned-Beef-Aufschnitt, Salz, Pfeffer, 1/2 gehackte Zwiebel, etwas Knoblauchsatz 5 Scheiben Emmentaler, 125 g Sauerkraut, abgetropft, 5 Hamburger-Brötchen

Hack mit fein zerkleinertem Corned-Beef-Aufschnitt und den Gewürzen verkneten und in fünf Scheiben formen. In der Pfanne fast gar braten. Dann auf jede Scheibe etwas Sauerkraut geben, den Käse darauflegen, abdecken und Käse zerlaufen lassen. In Hamburger-Brötchen servieren.

Asia Burger

600 g Rinderhack, etwas Ingwerpulver, gehackte Petersilie, 3 EL Erdnussbutter, 2 TL Creme Fraiche 4 EL Sojasauce, 1 TL Zitronensaft, etwas Tabasco, 4 Hamburger-Brötchen, Eissalat-Blätter

Rinderhack mit Ingwerpulver, etwas Tabasco, Petersilie, etwas Sojasauce abschmecken und gut vermischen, in vier Scheiben formen und grillen oder braten. Erdnussbutter mit restlicher Sojasauce, Zitronensaft, saurer Sahne und Tabasco, ev. einer Prise Zucker, sehr gut verrühren. Hamburgerbrötchen mit Salatblättern belegen, Fleisch daraufgeben und mit Erdnusssoße garnieren.

Caro

RED RIVER BAND
08209 Rebesgrün

Stefan Haelke Hauptstraße 144 Tel. 03 744/21 53 34	Voit Heinau Alte Falkensteiner Str. 1a Tel. 03 744/21 46 98	Falk Walther Rodevischer Str. 20 Tel. 03 744/21 14 62
--	---	---

NEW AMERICAN COUNTRY MUSIC

DJ Hoss Countrydiscothek
Inh. Peter Pfretzschner

mobil: 0179-2401405

Oldies + COUNTRY + Rock & Pop + Schlager

Tel.: 037439-44627 Hauptstraße 23 a
Fax: 037439-44635 08547 Steinsdorf

e-mail: DJ-Hoss@web.de

HACIENDA
RESTAURANT · BAR · GRILL

Hof Friedensstraße 2 Tel. 09281/62307

Landgasthof „Zum Roß“
Inhaberin: Ilona Schulze
Zum Bahnhof 08
07952 Bernsgrün
Tel.: 037431/88964 oder 0170/8203600

Öffnungszeiten
Montag – Ruhetag
Dienstag bis Freitag: 11.00 Uhr - 14.00 Uhr, 17.00 - 22.00 Uhr
Samstag: 11.00 Uhr - 23.00 Uhr
Sonntag: 10.00 Uhr - 20.00 Uhr