

# Patties mit Champignons

Durch die Zugabe von Champignons werden die Pattys besonders saftig und aromatisch.

## Zutaten

Für 4 Patties:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 50 - 100 g braune Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoni
- 2 TL Dijon-Senf
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz

## Zubereitung

Zwiebel, Champignons und die Peperoni in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch pressen und alles mit dem Hackfleisch vermengen. Nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

Die Masse in 4 gleich große Teile aufteilen, jedes Teil zu einer Kugel formen und dann zu Patties flach drücken (ca. 2 cm dick). In der Mitte des Patties eine kleine Mulde eindrücken.

Die Patties kurz vor dem Grillen von beiden Seiten salzen.



**Tipp:** Das Hackfleisch sollte möglichst einen Fettgehalt von 20% haben.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

[https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:grillen:patties\\_mit\\_champignons](https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:grillen:patties_mit_champignons)

Last update: **10.12.2024 07:52**

