

# DER REZEPTVORSCHLAG

## ÜBERBACKENER BIO-BURGER AUF TOAST

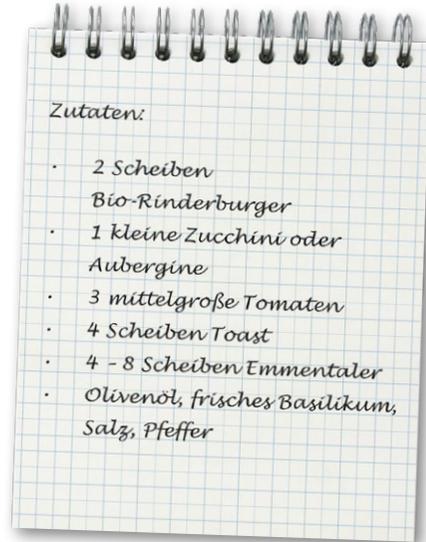
(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

### Zubereitung:

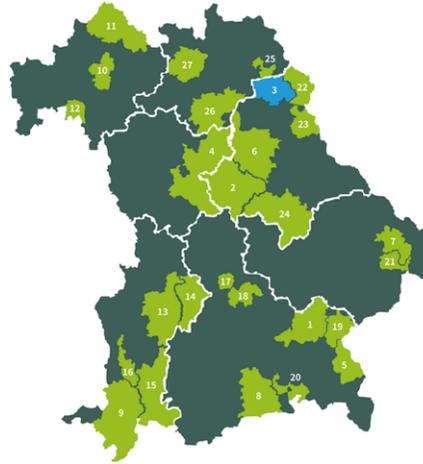
Gefrorene Burger-Pattys bei 220°C Umluft oder Ober- und Unterhitze für 15 min auf mittlerer Schiene garen. Währenddessen eine Pfanne erhitzen, Zucchini bzw. Aubergine waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, Gemüsescheiben darin auf beiden Seiten goldgelb anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Küchenrolle überflüssiges Fett entfernen.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Toastscheiben goldgelb toasten. Burger-Pattys aus dem Ofen nehmen, auf Oberhitze und Überbacken umstellen. Die Burgerscheiben halbieren und auf Toastscheiben verteilen. Die Gemüsescheiben darüberlegen, darauf frische Basilikumblätter streuen und oben auf die Tomatenscheiben geben. Leicht mit etwas Salz würzen, mit Käse belegen und im Backofen überbacken, bis der Käse eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Wir wünschen guten Appetit!



# ÖKO-MODELLREGIONEN IN BAYERN



- 1 Isental
- 2 Neumarkt i.d.OPf.
- 3 Steinwald-Allianz Oberpfalz
- 4 Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
- 5 Waginger See – Rupertwinkel
- 6 Amberg-Sulzbach und Stadt Amberg
- 7 Ilzer Land
- 8 Miesbacher Oberland
- 9 Oberallgäu Kempten
- 10 Oberes Werntal
- 11 Rhön-Grabfeld
- 12 Waldsassengau (b. Würzburg)
- 13 Stadt.Land.Augsburg
- 14 Paartal
- 15 Landkreis Ostallgäu
- 16 Günztal
- 17 Pfaffenhofer Land
- 18 ILE Kulturraum Ampertal
- 19 Inn-Salzach
- 20 Hochries-Kampenwand-Wendelstein
- 21 ILE Passauer Oberland
- 22 ILE Ikom-Stiftland
- 23 Naturparkland Oberpfälzer Wald
- 24 Region Regensburg
- 25 Siebenstern
- 26 Fränkische Schweiz
- 27 Obermain-Jura

[www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)



## ANSPRECHPARTNER & PROJEKTMANAGER

Elisabeth Waldeck ☎ 09682 / 18 22 19 – 0  
Steinwald-Allianz 📠 09682 / 18 22 19 – 22  
Bräugasse 6 ✉ [elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de](mailto:elisabeth.waldeck@steinwald-allianz.de)  
92681 Erbdorf 🌐 [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)



ERZUEUGERGEMEINSCHAFT  
**ÖKO-RINDER**  
aus dem Steinwald

bio – regional – gentechnikfrei

# BIO-RINDERBURGER



gedruckt auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier,  
ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“

Stand:  
September 2019

[www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)



# DIE IDEE

Bio, Regionalität und Innovation in einem Produkt zu vereinen, ist eine Herausforderung der besonderen Art, der sich die Öko-Modellregion Steinwald verschrieben hat. Mitarbeiter Günther Erhardt arbeitete lange an seiner Idee, das hochwertige Fleisch der Steinwälder Bio-Landwirte in ein neues, modernes Produkt zu verpacken – und hat es mit der Kreation des 100 % Bio-Rinderburgers geschafft.



Kurze Wege führen bei einem Regionalprodukt wie dem Bio-Rinderburger zum Ziel! Die Tiere leiden weniger unter dem Transportstress zum biozertifizierten Schlachthof vor Ort und die Verbraucher erfahren so genussvoll den Wert einer regionalen Kreislaufwirtschaft. Für die Fleischerzeuger stellt der Burger eine ideale Einnahmequelle dar, da alle Teile des kostbaren Fleisches in dem Patty, also dem Bratling, verarbeitet werden können. Für den bewussten Käufer ist es ein Fast-food der edelsten Art und mit Sicherheit kein Massenprodukt: Schnell zubereitet, in vielen Varianten servierbar und ökologisch ganz weit vorne. Und auch beim „Bauen“ des Burgers ist man nicht eingeschränkt: Der Bratling schmeckt klassisch auf einer süßen Hamburger-Semmel mit Salat und Ketchup genauso gut wie auf einer krossen Vollkorn- oder Roggensemmel mit selbst gemachter Sauce. Der Fantasie sind bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt. Oder Sie probieren den neu entwickelten Bio-Beef&Bacon-Burger – eine würzige Variation mit saftigem Bio-Räucherspeck!

*„Tiere haben keinen Preis, sondern einen Wert.“  
Deutscher Tierschutzbund e. V.*

# DIE AKTEURE

## ERZEUGERGEMEINSCHAFT



Das Rindfleisch stammt von den zehn Bio-Rinderhaltern der Erzeugergemeinschaft „Öko-Rinder aus dem Steinwald w. V.“. Mit bestem biologisch erzeugtem Futter und mit viel Platz im Stall, im Laufhof oder auf der Weide geht es den Bio-Rindern tierisch gut.

1. Vorsitzender: Johann Brunner, Eisersdorf
2. Vorsitzender: Werner Schindler, Brand
3. Vorsitzender: Stefan Koschta, Unterwappenöst



## HERSTELLUNG & VERKAUF

Schonende Schlachtung und handwerkliche Herstellung beim regionalen Bio-Metzger – das macht den Bio-Rinderburger aus! Der Bio-Rinderburger und der Beef&Bacon-Burger sind tiefgekühlt in ca. 500 g-Packungen erhältlich.

Aktuelle Verkaufsstellen und Betriebsporträts der Rinderhalter finden Sie unter [www.steinwald-allianz.de](http://www.steinwald-allianz.de)



# DIE ZUBEREITUNG

Der Bio-Burger-Patty kann ohne Auftauen in ein wenig Öl in der Pfanne angebraten werden. Auch die Zubereitung im Backofen oder auf dem Grill ist möglich.

## REZEPTE FÜR BURGER-SAUCEN

(Rezepte für ca. 8 Burger)

### PREISELBEER-SAUCE

40 g Bio-Preiselbeeren mit 100 g Bio-Schmand oder Bio-Crème fraîche und dem Saft einer viertel Bio-Orange vermischen. 2-3 Teelöffel Bio-Sahneerrettich unterheben, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



### KNOBLAUCH-KRÄUTER-SAUCE

150 g Bio-Schmand oder Bio-Crème fraîche mit 30 g Bio-Sahne vermengen. 3-4 Bio-Knoblauchzehen reiben und zusammen mit frisch geschnittenen Bio-Kräutern, z. B. Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum unter die Masse geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer oder geschnittener Chilischote abschmecken.

