



KARIN SCHNEGDAR



Fotos: www.koeb.at

# Angus-Rind

Das zarte und feinfaserige Fleisch garantiert höchsten Genuss . . .

Die robust gebauten Rinder sind im Norden Schottlands heimisch. Von Anfang an wurde das Angus, das auch Aberdeen Angus heißt, als Fleischrasse – also nicht für die Milchproduktion oder als Arbeitstier – gezüchtet. Feine Fettadern durchziehen die Muskeln, Rücken und Filet sind deshalb gut marmoriert. Das heißt, dass das Fleisch beim Verarbeiten nicht nur mild und mürbe, sondern auch besonders saftig wird. Dass echte schottische Rinder in einem feuchten, aber milden Klima in der freien Natur aufwachsen und sich von saftigen Gräsern ernähren, tut ein Übriges. Die Steaks dieser Tiere sind bei Kennern ebenso beliebt wie die zum Schmoren geeigneten Teile – sie ergeben also wahre Luxusburger.



## REZEPT DER WOCHE

### CHEESEBURGER MIT CAESAR SALAD

**ZUTATEN** (für 4 Personen):  
**Burger:** 880 g Angus Beef, faschiert (Vorderviertel, Rippe), Salz, Pfeffer, 3 El Maiskeimöl,  
 4 Stück Burgerbrote, ½ Kopf Eisbergsalat, 1 Tomate, 1 Zwiebel, rot, geschält, 4 Essiggurken,  
 4 Scheiben Edamer  
**Caesar Salad:** 2 Dotter, Saft 1 Zitrone, 1 El Dijonsenf, 250 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, ¼ Zwiebel, geschält, 2 Knoblauchzehen, 1 El Sardellen, 150 g Speck, gewürfelt, 1 Ei, gekocht, 100 g Parmesan, gehobelt, ca. 500 g Kochsalat, 2 Scheiben Weißbrot, in Würfel geschnitten

**ZUBEREITUNG:** Faschiertes gut salzen und pfeffern, Laibchen formen und flach drücken. Das Backrohr bei Ober- und

Cheeseburger mit Caesar Salad nach einem Rezept von Harald Gmeindl, Frank's American Bar & Restaurant & Music, Laurenzerberg 2, 1010 Wien, Tel. 01/533 78 05

Unterhitze auf 90° C vorheizen. Eisbergsalat waschen, Blätter auseinanderzupfen. Tomate und Gurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Laibchen ca. 2 Min. scharf anbraten, danach ins Backrohr geben und ca. 6 Minuten ziehen lassen, bis sie innen noch rosa sind. Laibchen herausnehmen und warm halten. Die Brote in der Mitte durchschneiden und kurz ins Rohr geben. Mit Salat, Tomatenscheibe, Zwiebel, Essiggurke, Fleischlaibchen und Käse belegen. Dotter, Zitronensaft, Dijonsenf und Olivenöl aufmixen, bis sich eine sämige Masse bildet. Zwiebel, Knoblauch, Ei, Sardellen hacken und zum Dressing geben. Erst die Speckwürfel, dann die Weißbrotwürfel knusprig rösten. Den gewaschenen Salat mit dem Dressing und den restlichen Zutaten vorsichtig vermischen.