KIKKOMAN

Pljeskavica mit Paprika-Salsa im gebutterten Bun

Gesamtzeit **19 Min.** **12 Min.** Vorbereitungszeit **7 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Pljeskavica:

200 g	weiße Zwiebel, fein gehackt
30 g	Knoblauch, fein gehackt
1 kg	Faschiertes vom Rind
800 g	Faschiertes vom Lamm
20 g	Paprikapulver, edelsüß
10 g	Backpulver
100 ml	Sonnenblumenöl
20 g	Salz

Für die Salsa:

250 g	rote Paprika, fein gewürfelt
250 g	gelbe Paprika, fein gewürfelt
250 g	grüne Paprika, fein gewürfelt
150 ml	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
150 g	rote Zwiebel, fein gehackt
2 g	frischer Koriander, fein gehackt

Für die Buns:

10	Burger Buns á 75 g
150 ml	Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebel, Knoblauch, Hackfleisch, Paprikapulver, Backpulver zu einem glatten Teig vermischen und zu Burger Patties à 190 g formen. Auf beiden Seiten für ca. 4 Minuten im heißen Sonnenblumenöl braten oder grillen.

Schritt 2

Paprika, Kikkoman Chilisauce Kimchi, Zwiebel und Koriander vermischen.

Schritt 3

Buns halbieren und in Butter jeweils für 3 Minuten auf den Schnittseiten bei mittlerer Hitze rösten.

Schritt 4

Buns halbieren und in Butter jeweils für 3 Minuten auf den Schnittseiten bei mittlerer Hitze rösten.