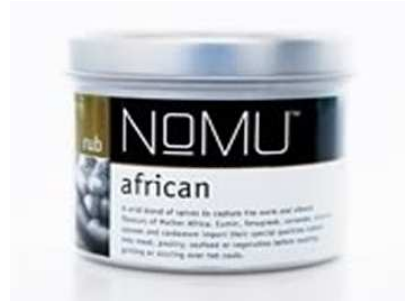


## African Ostrich Burger



- 600g      Straussenfleisch
- 1        kleines Brötli in wenig Milch einlegen
- 1        Ei
- 1 EL     NOMU african rub
- 1 EL     Olivenoel
- 1 EL     gehackte Zwiebeln
- 1 EL     gehackter Knoblauch
- 4        Hamburgerbuns halbiert
- 2 EL     Tomatensauce oder Ketchup
- ½ TL    NOMU smoky peri-peri rub
  
- 100 g    Butter
- 1 EL     So!Go Habanero Chili & Ginger Jam
- wenig   Aceto Balsamico
- 1 EL     gehackte Korianderblätter
  
- ¼        Eisbergsalat in Streifen geschnitten
- 1-2      Tomaten in Scheiben geschnitten

Brötli ausquetschen und mit Straussenfleisch durch den Fleischwolf lassen. Das aufgeschlagene Ei dazugeben.

Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Tomatensauce, NOMU African Rub und Smoky Peri-Peri zum Hackfleisch geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu Burger portionieren und auf Grill rosé braten. Innenseite der Buns auf Grillplatte leicht rösten.

Butter schaumig schlagen, So!Go Habanero und Aceto Balsamico dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss Koriander beifügen. Die Innenseite der Buns damit einstreichen. Den Unteren Teil mit Salatstreifen und Tomatenscheiben belegen, Straussenburger darauf und mit oberem Bunsteil abdecken. Mit Salat oder Pommes Frites servieren.