



SCHNELL.
EINFACH.
GESUND.

Email: team@schnelleinfachgesund.de

Social: [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Web: [schnelleinfachgesund.de](https://www.schnelleinfachgesund.de)



Burger Patties mit Leber und Herz (Klopse, Bratlinge, Beefsteak)

Zubereitungszeit: 30 min **Kochzeit:** 10 min **Gesamtzeit:** 40 min **Portionen:** 4 **Kalorien p.P.:** 200 kcal

Zutaten für die Grundmischung (am besten alles aus Weidehaltung)

500 g Rinder Gehacktes

250 g Leber

250 g Herz

Zutaten für Konsistenz und Geschmack

1 Bio-Ei

1 Esslöffel Senf

1 Esslöffel Ghee oder Butterschmalz

3 Esslöffel Paniermehl (ich lasse es weg, mit hält es etwas besser)

Prise(n) Salz und Pfeffer

Gewürzmischung (ich nutze eine Cajun-Gewürzmischung oder Fleischknödel Gewürzmischung)

Zubereitung

1. Lasse Dir vom Fleischer bzw. Hof diese Mischung erstellen. Bitte ihn ein Verhältnis aus 50 % Fleisch, 25 % Herz und 25 % Leber anzufertigen und daraus Gehacktes zu fertigen (eine Mischung). Die Mischung ist etwas "flüssiger" als normales Gehacktes, aber es funktioniert.
2. Aufgrund des Aufwandes hole lieber gleich etwas mehr und friere es in 250 g Portionen ein.
3. Nimm die gewünschte Menge der Mischung und füge alle weiteren Zutaten hinzu.
4. Spare nicht am Gewürz sondern füge es reichlich hinzu.
5. Erhitze eine Pfanne und lasse den Butterschmalz zergehen.
6. Brate die Burger Patties von beiden Seiten an und serviere sie nach Bedarf als Burger oder reine Fleischklopse.

Hast Du unser Rezept nachgekocht?

Wie ist es Dir gelungen? Zeige es uns gerne auf Instagram und verlinke uns via [@schnelleinfachgesund](#)

Wie verwende ich das Burger Patties Rezept?

Hierbei sind Deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich nutze sie am liebsten für selbstgemachte Burger mit Sauerteig-Brot.

Ansonsten funktioniert diese Variation auch perfekt für unser [fränkisches Leberknödel Rezept](#).

Außerdem kannst Du sie auch wie normale Klopse nutzen und mit Kartoffeln sowie Gemüse genießen. Alles ist möglich.

Fazit

Ich hoffe, Du hast mit diesem Burger Patties Rezept eine Inspiration gewonnen, um Innereien noch mehr in Deinen Alltag einzubauen. Wenn Du Fragen dazu hast, schreibe es gern in die Kommentare.