| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 30 Min. | ganzjährig | Skandinavien |

# LINDSTRØM-BURGER



## KURZ VORGESTELLT

Aus einer Notlage entwickelte der norwegische Schiffskoch Hendrik Lindstrøm 1862 das heute klassische schwedische Gericht: Bei Amundsens Polarexpedition musste das immer knapper verfügbare Fleisch mit den farblich passenden Beeten gestreckt werden.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 500 g | Rindfleisch, gehackt | 0.5 | Zwiebel |
| 1 dl | Wasser | 150 g | Randen, gekocht |
| 3 | Eigelb | 35 g | Kapern, klein |
| | | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

## ZUBEREITUNG

1. Gehacktes Rindfleisch mit Eigelb, Wasser, Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrühren.
2. Zwiebel fein hacken. Randen in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Randen und Kapern zum Fleisch geben.
3. Alles gut durchmischen. Kleine Hacksteaks formen.
4. Butter in der Pfanne erhitzen und die Hacksteaks beidseitig bei hoher Temperatur kurz anbraten. So bleiben die Steaks innen schön saftig.

Rezept: Carl Jan Granqvist, Lena Katarina Swanberg. Swedish Institute 2005 - Foto: compactcook.com