

LEIDENSCHAFT IM BUN

BURGER, DIE
GESCHICHTE
SCHREIBEN

**ARLA
PRO.**

**PARTNERS
AT HEART**

HOCHWERTIGE MOLKEREIPRODUKTE
PARTNER DER PROFESSIONELLEN KÜCHE





In unseren Molkereien passiert Magisches.

In unseren Molkereien verwandeln wir Milch in unglaublich leckere und nahrhafte Produkte. Diese Magie beruht auf über 130 Jahren Erfahrung, Tradition und handwerklichem Geschick.

In unserem hochmodernen Center of Excellence in Dänemark entwickeln leidenschaftliche Food-Experten aus verschiedensten Disziplinen – von Lebensmitteltechnikern bis hin zu erfahrenen Chefs – Innovationen für den Gaumen.

Auf Basis von geballtem Molkerei-Know-how, Insights und Marktanforderungen entstehen dort köstliche neue Produkte für professionelle Köche und Verbraucher.

Arla® – Eine Geschichte der Partnerschaft

Alles begann in den

1880er Jahren:

Um ihre Milch effizienter verarbeiten und qualitativ hervorragende Produkte herstellen zu können, schlossen sich Milchbauern in Dänemark und Schweden zusammen – zuerst in Kleinmolkereien, später dann in Molkereigenossenschaften, aus denen schließlich Arla® hervorging.

Im Jahr

2025

arbeiten über 7.600 Arla® Landwirt:innen aus Deutschland, Dänemark, Schweden, Großbritannien, Belgien, Luxemburg und den Niederlanden jeden Tag daran, die Milch ihrer Tiere auf verantwortungsvolle Weise zu gewinnen. Diese Milch verarbeiten wir zu hochwertigen Markenprodukten.



Über
7.600

Arla®
Landwirt:innen

Über
130
Jahre
Erfahrung



Wir gehen voran – mit nachhaltigem Engagement vom Hof bis in die Küche.

Nachhaltige Partnerschaft, Tierwohl und höchste Qualitätsansprüche waren bei uns schon immer Programm. Für die Herausforderungen der Zukunft fördern wir verstärkt partnerschaftliche Nachhaltigkeit – vom Hof bis in die Küche.

Nachhaltigkeit erleben

In unserer Showküche vermitteln unsere Experten Tipps, Tricks und Inspirationen für eine nachhaltigere Küche, z. B. wie man Lebensmittelabfälle minimiert.

FarmAhead™
TECHNOLOGY

Nachhaltigkeit belohnen

Wir belohnen unsere Landwirte mit einem Zuschlag beim Milchgeld für nachhaltige Maßnahmen, die uns helfen, unsere Klimaziele zu erreichen.



Nachhaltigkeit vermitteln

Auf unserem Innovationshof arbeiten wir mit Partnern aus der Wissenschaft an Lösungen und Technologien für mehr Klimaschutz, Artenvielfalt und Tierwohl.



Scannen und mehr Nachhaltigkeit entdecken



Mit Arla® Pro zeigt sich Arla® von seiner „professionellsten Seite“.



Arla® – für
das Beste aus Milch

- ✓ Natürlichkeit
- ✓ Nachhaltigkeit
- ✓ Inspiration & Innovation

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

PRO.

Arla® Pro – für
professionelle Anwendungen

- ✓ Kulinarische Denkweise
- ✓ Partnerschaftlicher Ansatz
- ✓ Kategoriewissen in Anwenderumsetzung

Arla® Pro – Partner im Herzen Ihres Unternehmens

Wir wissen, dass die Küche das Herz Ihres Unternehmens ist. Und wir sehen uns als Teil Ihres Küchenteams. Deshalb teilen wir mit Ihnen unsere Leidenschaft für großartige kulinarische Erlebnisse und liefern Ihnen neue Ideen und Inspirationen, die Ihrem Unternehmen zu mehr Erfolg verhelfen.

Wir sind dabei stets bestrebt, Ihre Bedürfnisse und Herausforderungen als Gastronomen zu verstehen, und finden Lösungen, mit denen wir Ihre Arbeit einfacher machen und Sie bei Ihrem Handwerk unterstützen können. Natürlich auch bezüglich Nachhaltigkeit.



Scannen und inspirieren lassen

KEIN KÄSE? KEIN BURGER!

Finden Sie nicht auch? **Ein Burger ohne Käse ist wie ein Lied ohne Melodie.** Wir können dem nur voll zustimmen.

Die verschiedenen geschmacksgebenden Komponenten, die Textur und der visuelle Eindruck sind die drei Kernelemente bei der Kreation eines unwiderstehlichen Burgers.

Mit dem richtigen Käse beeinflussen Sie alle drei Dimensionen und machen aus Ihrem Burger etwas ganz Besonderes.



Scannen und in
Cheeseburger-
Welt eintauchen

MIT KÄSE AUF DAS NÄCHSTE BURGERLEVEL

Käse verbessert die Textur eines Burgers. Der Schmelz verleiht jedem Bissen einen unwiderstehlichen Charakter. Die Kombination der Umami-Noten von geschmolzenem Käse und saftigem Rinder-, Hühnchen- oder Veggiepatty sorgt für eine ideale Balance der Aromen.

Entdecken Sie unsere Käsesorten, die am besten für die Verwendung auf Cheeseburgern geeignet sind. Jede von ihnen hat einzigartige Eigenschaften, die Ihrem Burger einen individuellen Charakter verleihen. Und jede Einzelne haben wir in Zusammenarbeit mit erfahrenen Burger-Chefs intensiv auf Burger-Tauglichkeit und für den professionellen Einsatz in der Gastronomie getestet.

Übrigens: Für das boomende Liefergeschäft haben wir unsere Burgerkäse sogar einem 20-minütigen To-go-Box-Test unterzogen. Das Ergebnis: Die To-go-Burger sahen immer noch sehr appetitlich aus — der Käse wurde weder zäh noch brüchig.



Burgertrends IM BLICK

Rund um den Globus entstehen fortlaufend neue Burger-trends. Wir beobachten für Sie weltweit diese Evolution. Hier servieren wir Ihnen die aktuellen Trends.

Und dazu jeweils passende Rezept-Ideen



BURGERTREND #10

*Deconstructed
Burger*

Seite 35

BURGERTREND #11

*Hausgemachte
Getränke
dazu*

Seite 37

BURGERTREND #1

*Globale
Einflüsse*

Seite 13

BURGERTREND #2

*Burgerkäse
2.0*

Seite 15

BURGERTREND #3

*Mehr
Protein*

Seite 17

BURGERTREND #9

*Smashed
Burger*

Seite 33

BURGERTREND #8

*Rippchen-
Burger*

Seite 31

BURGERTREND #7

*Genuss-
Burger*

Seite 29

BURGERTREND #6

*Klassiker neu
interpretiert*

Seite 27

BURGERTREND #5

*Herkunft &
Qualität
der Zutaten*

Seite 25

BURGERTREND #4

*Aufstieg
der Soßen*

Seite 21

KOREANISCHER BAO BURGER

Zutaten für 1 Burger

- 1 Bao Bun
- 2 Arla® Pro Samsoe Scheiben
- 1 TL Arla® Pro Butter
- 2 Lollo Bionda Salatblätter
- 2 Radieschen,
in Scheiben geschnitten
- 70 ml Korean BBQ-Soße
- 3 Tropfen Tabasco
- 1 Karotte
- 100 g Kimchi
- 150 g Schweinebauch
- ½ rote Zwiebel
- 1 Pflaume, frisch oder Konserve
- 1 TL schwarzer und weißer Sesam

Zubereitung

Karotte schälen und stifteln und mit Kimchi vermischt in einem geschlossenen Behälter 4 Tage ziehen lassen.

Zwiebel und Pflaume fein hacken und in der Pfanne mit Arla® Pro Butter kurz anrösten und anschließend mit restlicher BBQ-Soße vermengen, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen.

Den Schweinebauch in Scheiben schneiden und in der Hälfte der BBQ-Soße mit Tabasco marinieren, anschließend in der Pfanne knusprig gar braten. In der letzten Minute zwei Scheiben Arla® Pro Samsoe obenauf legen und unter einer Burgercloche schmelzen lassen.

Das tiefgekühlte Bao Bun im Kombidämpfer unter Dampfzugabe kurz erhitzen und aufschneiden. Beide Schnittseiten mit der warmen BBQ-Soße bestreichen.

Nacheinander Salatblätter, Kimchi-Karotten und Schweinebauch mit geschmolzenem Käse auf die Unterseite des Buns schichten, mit Radieschenscheiben bestreuen und den mit Soße bestrichenen Deckel des Buns aufsetzen. Mit Sesam garnieren.

BURGERTREND #1

Globale Einflüsse

Auf der ganzen Welt experimentieren Burger-Chefs mit lokalen Geschmäckern. Wir erleben nun verstärkt Kreationen mit asiatischem Touch durch Zutaten wie z. B. Kimchi, Gochujang, Sriracha und Hoisin.

Arla® Pro Samsoe
Scheiben, 900 g
Art.-Nr.: 38030



CHICKEN-CHEESE-BURGER

Zutaten für 10 Burger

10 Brioche Buns
300 g Arla® Pro Frischkäse Natur
20 TL grünes Pesto
1,5 kg gegrilltes Hähnchenbrustfilet
20 Arla® Pro Cheddar Scheiben
100 g Feldsalat
einige Ringe frischer roter Zwiebel
etwas Salz und Pfeffer
Marinade für die Hähnchenbrust

Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet marinieren oder würzen und gut durch grillen oder braten. In der letzten Minute zwei Scheiben Arla® Pro Cheddar obenauf legen und idealerweise unter einer Burgercloche schmelzen lassen.

Burgerbun kurz mit den Schnittflächen nach unten anrösten, anschließend beide Innenseiten zuerst mit Arla® Pro Frischkäse bestreichen, dann das Pesto darauf verteilen.

Den Feldsalat und die Hähnchenbrust mit dem geschmolzenem Cheddar auf die Unterseite des Buns schichten. Mit den Zwiebelringen belegen und den Deckel des Buns aufsetzen.

Gut zu wissen

Chicken mit Cheddar zu kombinieren gehört zu den neuesten Trends auf der Burgerkarte. Durch die unpanierte Hähnchenbrust bekommt der Burger etwas mehr Leichtigkeit, die ihn bekömmlich macht.

BURGERTREND #2

Burgerkäse 2.0

Käse hat als Burgerzutat eine beeindruckende kulinarische Entwicklung durchgemacht. Besondere Käsesorten verleihen Burgern eine neue geschmackliche Tiefe.

Für einen zusätzlichen Käsekick sorgt Käse, der in Patties oder Burgersoßen eingearbeitet wird.

Arla® Pro Cheddar
Scheiben, 1 kg
Art.-Nr.: 86408



BURGERTREND #3

BBQ-ERBSEN-BURGER

REZEPT AUF DER NÄCHSTEN SEITE ►

BURGERTREND #3

Mehr Protein ...

... weniger Kohlenhydrate.
Der High-Protein- & Low-Carb-Trend beeinflusst auch die Burgerwelt. Es landen vermehrt proteinreiche Zutaten wie Eier, Pilze oder Peperoni-Salami auf dem Burger.

Statt Rindfleisch-Patty werden auch schonmal proteinreiche Gemüse-Patties serviert – z. B. aus schwarzen Bohnen, Kichererbsen oder Nüssen.



Und um Kohlenhydrate einzusparen, wird das kohlenhydratreiche Bun durch Salatblätter, große Pilzköpfe oder halbierte Avocados ersetzt.



BBQ-ERBSEN-BURGER



**Arla® Pro Monterey Jack
Scheiben, 1 kg**
Art.-Nr.: 88704



Zutaten für 10 Burger

BBQ-Erbsen-Patties

- 500 g Schälervlsen
- 2 EL Zwiebelpulver
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Paprikapulver, geräuchert
- 1 EL Cayennepfeffer
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 TL zerstoßener Kreuzkümmel
- 1 EL Senfpulver
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 60 g Flohsamenschalen
- 3 Eier
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Panade

- Weizenmehl
- 2 Eier
- Paniermehl
- Öl oder Butter

Süß-saure rote Zwiebeln

- 8 rote Zwiebeln
- 400 g Essig
- 160 g Zucker
- 2 EL frischer Zitronensaft

Spiegeleier

- 10 Eier

Burger

- 10 Brioche Buns
- Mayonnaise
- 10 Kopfsalat-Blätter
- 10 Arla® Pro Monterey Jack Scheiben
- BBQ-Soße

Zubereitung

BBQ-Erbsen-Patties

Die Schälervlsen abspülen und 10–12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, anschließend gemäß Packungsanweisungen kochen. Die Erbsen pürieren, Gewürze und Flohsamenschalen untermischen und dann Eier reinrühren.

Panade

Die Erbsenmasse zu Patties von ca. 100 g formen und kühl stellen. Die Patties erst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und schließlich in Paniermehl wenden. Die Patties von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten oder in die Fritteuse geben. Kurz vor dem Servieren den Arla® Pro Monterey Jack auf die Erbsenpatties legen damit er appetitlich schmilzt.

Süß-saure rote Zwiebeln

Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in ein sauberes Glasgefäß geben. Essig und Zucker zum Kochen bringen und über die Zwiebeln gießen. Zwiebeln und Salzlake abkühlen lassen. Dann Zitronensaft hinzufügen und unterrühren. Das Glas verschließen und die Zwiebeln 1–2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Spiegeleier

Kurz vor dem Servieren Spiegeleier braten – Sunny Side up.

Burger

Die Brioche Buns toasten und beide Seiten mit Mayonnaise bestreichen. Salat und Erbsen-Patties mit Monterey Jack darauf verteilen und roten Zwiebeln, BBQ-Soße sowie Spiegelei garnieren.

Tipp

Anstelle von Schälervlsen können auch Kichererbsen verwendet werden.

KÄSE FÜR DIE SINNE

BURGERTREND #5

Der Aufstieg der Soßen

Dieser Trend lässt die Herzen aller Käsefans schmelzen. Üppige Käsesoßen sorgen für die ultimative Käseexperience. Ob mit Cheddar, Monterey Jack oder Havarti – hier dreht sich alles um puren Käsegenuss.

Mehr Käse geht nicht: Burger halbieren, Käsesoße zum Dippen servieren und herzhaft eintunken lassen.

Genuss im Überfluss: Dekorring auf Burger legen, mit Käsesoße befüllen und am Tisch den Ring langsam anheben. Wow.



Die Extraportion Käse darf auch auf den Beilagen nicht fehlen: Loaded Fries mit Queso Fundido.



BRITAIN MEETS DENMARK BURGER

Tipps zu

BURGERTREND #4

Mayo und Ketchup waren früher.

Servieren Sie innovative Burgersoßen mit aufregenden Aromen und Texturen für Ihre außergewöhnlichen Burgerkreationen.

Zutaten für 8 Burger

Salat

- 30 ml Weißweinessig
- 60 ml Pflanzenöl
- 20 g Honig
- 5 g Ingwer, gerieben
- 10 g Senf
- 100 g Weißkohl, in Streifen
- 80 g rote Paprika, in Streifen
- 80 g rote Zwiebeln, in Streifen
- Salz und Pfeffer

Patties

- 1,2 kg Rinderhackfleisch
- 30 g Zwiebeln, gewürfelt
- 10 g Knoblauch, fein gehackt
- 4 EL frisch gehackter Thymian
- 3 EL Worcestershire-Soße
- Salz und Pfeffer
- 8 Arla® Pro Havarti Scheiben

Burger

- 8 Vollkornbrötchen
- 8 Arla® Pro Cheddar Scheiben
- 200 g Guacamole

Zubereitung

Für den Salat Essig, Öl, Honig, Ingwer und Senf verrühren, mit Kohl, Paprika und Zwiebel mischen und würzen.

Für die Patties alle Zutaten mischen, würzen, 8 Patties formen und braten. Je 1 Scheibe Arla® Pro Havarti auflegen und schmelzen lassen. Die Buns auf den beiden Schnittstellen auf dem Grill oder Salamander goldbraun anrösten, die noch heiße Unterseite mit Arla® Pro Cheddar belegen.

Oberseite mit Guacamole bestreichen. Unterseite mit Patty und Salat belegen, Oberseite auflegen und servieren.

**Arla® Pro Havarti
Scheiben, 1 kg**
Art.-Nr.: 38031



BURGERTREND #5

Herkunft & Qualität der Zutaten

Verbraucher legen bei Fleisch und Käse zunehmend Wert auf Qualität und Transparenz bzgl. der Herkunft. Sie achten auf regionale, nachhaltige oder traditionell hergestellte Produkte.



**Arla® Pro Cheddar
Scheiben, 1 kg**
Art.-Nr.: 86408



AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, STEAK

Zutaten für 5 Burger

Burger

- 5 *Burger Buns*
- 750 g *Rib-Eye am Stück*
- 200 g *frischer Spinat*
- 500 ml *Käsesoße*
- 1 Bund *frischer Estragon*
- ¼ TL *Kurkuma*
etwas Pfeffer
und Chilipulver

Käsesoße

- 500 g *Arla® Pro Cheddar
Scheiben*
- 400 g *Arla® Pro
H-Schlagsahne
30 %*
- 50 ml *Arla® BIO Frische
Weidemilch 1,5 %*

Zubereitung

Käsesoße

Arla® Pro Cheddar Scheiben grob zerbröckeln und mit Arla® Pro H-Schlagsahne und Arla® Pro BIO Frische Weidemilch in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen und einige Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend nach Belieben mit Kurkuma, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Estragon fein hacken und unterheben.

Rib-Eye aus dem Ofen

Das Fleisch am Stück salzen und pfeffern und in etwas Öl in einer Gusspfanne von an allen Seiten scharf anbraten. Anschließend im Kombidämpfer bei 120 °C sanft fertiggaren bis zum gewünschten Punkt.

Gegrillte Schalotten

Die ganzen Schalotten auf etwas Salz in ein Backblech legen und im Ofen bei 170 °C backen, bis sie weich sind (ca. 15–20 Minuten). Nach dem Abkühlen die Zwiebeln schälen und der Länge nach halbieren. Die halbierten Zwiebeln in einer heißen Grillpfanne anbraten und in etwas gutem Olivenöl marinieren.

Servieren

Den Boden des Burgerbrötchens mit gebratenem Spinat und Scheiben vom Rib-Eye-Steak, halbierten gegrillten Schalotten und reichlich Käsesoße belegen.

JÄGERSCHNITZEL BURGER

Zutaten für 1 Burger

1	Brioche Bun
50 g	Arla® Pro Frischkäse Kräuter
20 g	Blattsalat
70 g	frische braune Champignons
50 g	Arla® Pro H-Kochsahne
1 EL	Silberzwiebeln, Konserve
150 g	Arla® Pro Butter
1 TL	Speisestärke
100 g	Putenschnitzel
1	Ei
1 EL	Schnittlauchröllchen
	Mehl
	Semmelbrösel
	etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen, halbieren und in der Pfanne mit Arla® Pro Butter anbraten, anschließend mit Arla® Pro H-Kochsahne ablöschen, Stärke einrühren und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Putenschnitzel klopfen, salzen und pfeffern, dann nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren. Schnitzel von beiden Seiten in Arla® Pro Butter braten, bis es goldbraun ist.

Brioche Bun aufschneiden und mit den Schnittseiten in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Beide Hälften mit Arla® Pro Frischkäse Kräuter bestreichen.

Nacheinander Salat, Schnitzel, Champignons in Soße und wieder Salat auf die Unterseite des Buns schichten, mit Silberzwiebeln und Schnittlauchröllchen garnieren und die Oberseite des Buns aufsetzen.

BURGERTREND #6

*Klassiker –
neu interpretiert*

Viele Chefs interpretieren klassische Rezepte neu und sorgen mit innovativen Zutaten und unerwarteten Geschmackskombinationen für überraschende Genuss-Wendungen bei Burgern: vertraute Aromen in einer neuen kulinarischen Umgebung.



**Arla® Pro Frischkäse
Kräuter, 1,5 kg**
Art.-Nr.: 592113

BURGERTREND #7

Genuss-Burger

Der Genuss-Burger verwöhnt Gäste nicht nur mit hochwertigen Zutaten wie Wagyu oder edlen Käsesorten und mit üppigen Beilagen, sondern auch einer überbordenden Optik, die ein maximales Geschmackserlebnis verspricht.

BLAUSCHIMMEL-KÄSE-BURGER

Zutaten für 1 Burger

- 1 Burger Bun
- 2 Castello® Creamy Blue Scheiben
- 2 Beefpatties (2 x 80 g)
- 2 TL Senf
- 100 g Champignons (frisch, in Scheiben)
- 1 Zwiebel (mittelgroß) für Zwiebelringe
- 1 Blatt Römersalatherz

Blauschimmelkäse-Creme

- 60 g Castello® Creamy Blue
- 30 ml Arla® Pro H-Schlagsahne 30 %
- 1 TL Zitronensaft

Frittierte Zwiebelringe

- 50 g Mehl
- 1 Eigelb
- 50 ml Mineralwasser
- 10 g Arla® Pro Butter etwas Salz und frischer, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Champignons säubern, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten sautieren, bis sie weich sind. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen.

Für frittierte Zwiebelringe Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Mehl mit Eigelb, Mineralwasser und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Frittieröl auf 180 °C erhitzen, Zwiebelringe im Teig wenden und portionsweise 2–3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Blauschimmelkäse-Creme Castello® Creamy Blue mit Arla® Pro H-Schlagsahne und Zitronensaft in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze glattrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Beiseitestellen.

Patties mit Senf auf beiden Seiten bestreichen. Schwere Eisenpfanne auf hohe Hitze (ca. 200 °C) vorheizen, mit Öl einfetten. Patties 3–4 Minuten pro Seite braten. In den letzten 30 Sekunden je eine Scheibe Castello® Creamy Blue auf die Patties legen, bis der Käse schmilzt.

Burger Bun halbieren und die Schnittflächen in der Pfanne mit Arla® Pro Butter 1 Minute rösten. Untere und obere Bunhälfte mit Blauschimmelkäse-Creme bestreichen. Auf die untere Hälfte ein großes Salatblatt legen, sautierte Champignons und frittierte Zwiebelringe darauf verteilen. Patties mit geschmolzenem Käse darauf platzieren. Obere Bunhälfte aufsetzen und sofort servieren.

Castello® Creamy Blue, 150 g
Art.-Nr.: 22067



PARMESAN SHORT-RIB BURGER



Zutaten für 1 Burger

Burger

- 1 rustikales Burger Bun
- 200 g Rinderrippe am Knochen (Short Rib)
- 40 g Blumenkohlröschen
- 2 EL Arla® Pro Butter
- 1 Ei
- 10 g geriebener Parmesan
- 10 Pflücksalate
- Mehl Pankomehl oder Semmelbrösel
- 1 EL bunte Kresse
- Kräuter und Gewürze nach Wahl
- Salz und Pfeffer, Muskat

Käsesoße

- 50 g Castello Höhlenkäse® Classic Scheiben
- 40 ml Arla® Pro H-Kochsahne
- 5 ml Arla® BIO Frische Weidemilch

Zubereitung

Rinderrippe nach Wunsch würzen, mit Öl bepinseln und bei 120 °C Grad für 5 Stunden im Ofen garen. Am Ende der Garzeit vorsichtig erst in Mehl, dann in Ei, dann in Pankomehl vermischt mit Parmesan wenden und in die Fritteuse geben, bis es goldbraun ist. Fleisch warm stellen.

Blumenkohlröschen bissfest dämpfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warm stellen.

Für die Käsesoße Arla® BIO Frische Weidemilch und Arla® Pro H-Kochsahne erhitzen und unter Rühren den Castello Höhlenkäse® in Würfeln darin schmelzen. Kurz aufkochen und eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bun aufschneiden und mit den Schnittseiten in einer Pfanne mit etwas Arla® Pro Butter anrösten.

Beide Hälften reichlich mit Käsesoße bedecken, anschließend den Pflücksalat, dann die Rinderrippe und die Blumenkohlröschen auf die Unterseite legen. Den Deckel aufsetzen und nochmals Käsesoße darüber geben und mit Kresse abstreuen.

BURGERTREND #8

Rippchen-Burger

Dank intensivem Geschmack und saftiger Textur finden Rippchen-Burger immer mehr Fans. Das Fleisch wird schonend am Knochen gegart, dann abgelöst und so zur köstlichen Alternative zum klassischen Patty.

Castello Höhlenkäse®
Classic Scheiben, 150 g
Art.-Nr.: 21631



MONTEREY SMASHED BURGER

Zutaten für 1 Burger

- 1 Brioche Bun
- 2 Beefpatties
- 2 Arla® Pro Monterey Jack Scheiben
- 1 EL Mayonnaise
- 20 g Gewürzgurken, in Scheiben
- 1 TL Pflanzenöl
- etwas Salz und frischer, schwarzer Pfeffer

Miso-Ketchup

- 1 EL Ketchup
- ½ TL weiße Miso-Paste

Karamellisierte Zwiebeln

- 100 g gelbe Zwiebel
- 10 g Arla® Pro Butter
- ½ TL Zucker
- etwas Salz

Zubereitung

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Arla® Pro Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebelringe hinzufügen, mit Zucker und einer Prise Salz bestreuen. Zwiebeln 15–20 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren, bis sie goldbraun und weich sind. Zwiebeln beiseitestellen.

Miso-Paste mit Ketchup in einer kleinen Schüssel glatt verrühren und bereithalten. Schwere Eisenpfanne oder Plancha auf hohe Hitze (ca. 220 °C) vorheizen, mit Pflanzenöl leicht einfetten. Patties mit einem Burger-Smasher dünn (ca. 0,5 cm Dicke) pressen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und 2–3 Minuten braten, bis die Unterseite knusprig und braun ist. Patties wenden, Arla® Pro Monterey Jack darauflegen und 1–2 Minuten weiterbraten, bis der Käse schmilzt.

Brioche-Bun halbieren und die Schnittflächen in der Pfanne 1–2 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Untere Bunhälfte mit Mayonnaise bestreichen, karamellisierte Zwiebeln und Gewürzgurkenscheiben darauflegen. Beide Patties mit geschmolzenem Käse gestapelt darauf platzieren. Miso-Ketchup auf die obere Bunhälfte streichen und den Burger damit abschließen.

Tipps

Wie wär's mit Smashed Fries?

Einfach vorgekochte, grob gestampfte Kartoffeln oder Süßkartoffeln knusprig backen und mit Käse, Kräutern oder Trüffelöl verfeinern. Und dazu Smashed Veggies: z. B. Blumenkohl oder Brokkoli plattdrücken und anrösten – ideal für Veggie-Burger.

BURGERTREND #9

Smashed Burger

Außen knusprig, innen saftig und voller intensiver Röstaromen: Smashed Burger haben die Gaumen der Burgerfans im Sturm erobert. Der Clou ist die Zubereitung, bei der das dünne Patty auf der Grillplatte flach gedrückt wird und seine charakteristische Textur entwickelt.



DECONSTRUCTED BURGER

Zutaten für 1 Burger

- 1 Beefpatty, frisch gewolft aus Rindertatar
- 50 ml Käsesoße
- 1 Scheibe Brioche-Brot
- 1 Blatt Römersalatherz
- 3 Cherrytomaten
- 3 Scheiben Gewürzgurke
- 3 Ringe rote Zwiebel
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Pflanzenöl
- etwas Salz und frischer, schwarzer Pfeffer

Käsesoße

- 50 g Arla® Pro Cheddar Scheiben
- 40 ml Arla® Pro H-Schlagsahne 30 %
- 5 ml Arla® BIO Frische Weidemilch 1,5 %
- etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chili

Zubereitung

Rindertartar mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Nockenform bringen, in Eisenpfanne bei hoher Hitze in Öl von beiden Seiten bis zum gewünschten Gargrad braten.

In einem Topf Arla® Pro H-Schlagsahne und Arla® BIO Frische Weidemilch erhitzen, Arla® Pro Cheddar würfeln und unter Rühren aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Chilipulver abschmecken und warm stellen.

Brioche-Scheibe in der Pfanne bei mittlerer Hitze 1 Minute rösten, bis sie goldbraun ist. Cherrytomaten halbieren, Zwiebel in feine Ringe schneiden, Salatblatt waschen und trockentupfen, Gewürzgurken bereitstellen.

Auf einem Teller die geröstete Brioche-Scheibe platzieren, daneben das Patty auf Salatblatt, mit Tomatenhälften, Gewürzgurken und Zwiebelringen anrichten. Einen Tupfer Senf obenauf geben. Alles großzügig salzen und pfeffern. Sofort servieren und am Tisch die heiße Käsesoße angießen.

BURGERTREND #10

Deconstructed Burger

Burger goes Fine Dining: Beim Deconstructed Burger werden alle Zutaten wie z. B. Patty, Käse, Tomaten, Zwiebel, Salat und Soßen separat angerichtet. Diesen Trend mögen Gäste, die das Aroma eines Burgers unwiderstehlich finden, den Restaurantbesuch aber etwas gesetzter zelebrieren möchten.

Tipps

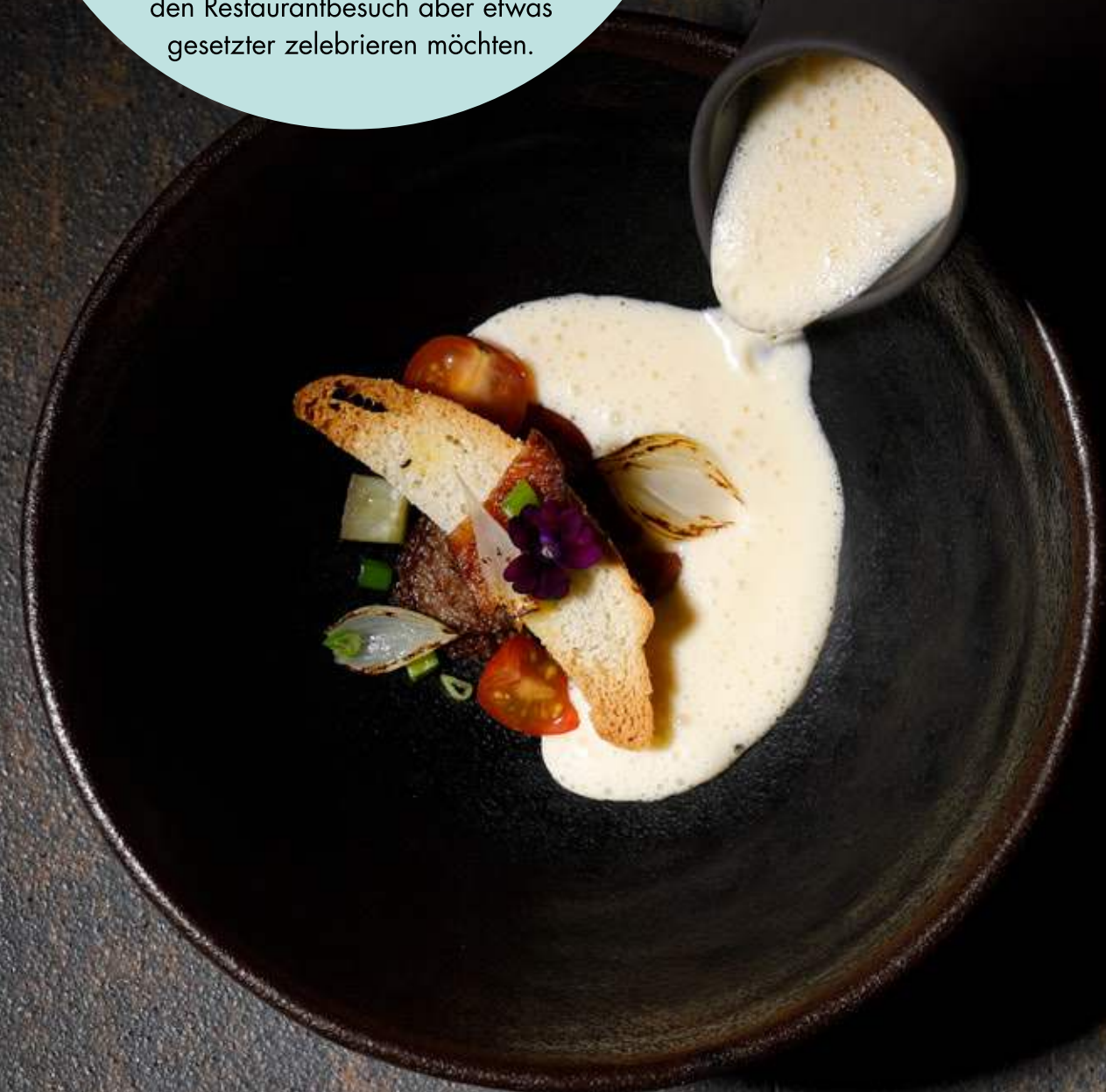
Lecker Loaded Fries

Servieren Sie zum Deconstructed Burger Loaded Fries mit passenden Toppings und Aromen. Alles geht: Pulled Pork, Bacon, Käsesoßen, Bacon, Guacamole, Veggies und vieles mehr.

Oder einfach eine klassische kanadische Poutine mit Käsebruch und Bratensoße?



Arla® Pro Cheddar Scheiben, 1 kg
Art.-Nr.: 86408



STRAWBERRY SHAKE

Zutaten für 1 Portion

150 ml Arla® Pro Softeis-Mix,
pflanzenbasiert
60 ml Erdbeersirup
Crushed Ice
(nach Wunsch)

Garnitur (nach Wunsch)

Arla® Pro H-Schlagsahne 30 % o.ä.
pflanzliches Produkt
Frische Erdbeeren
Gefriergetrocknetes Erdbeerpulver

Zubereitung

40 ml Erdbeersirup mit gekühltem Arla® Pro Softeismix
(und nach Wunsch Crushed Ice) in einen Blender
geben und für 1 Minute auf höchster Stufe schaumig
mischen.

Restlichen Erdbeersirup seitlich an die Glaswand
tropfen lassen, dann den Shake einfüllen.

Nach Wunsch mit Arla® Pro H-Schlagsahne,
halbierter frischer Erdbeere und gefriergetrocknetem
Erdbeerpulver garnieren.

BURGERTREND #11

*Hausgemachte
Getränke dazu*

Cola war gestern: Hausgemachte
Limonaden, Smoothies mit frischen Zutaten
oder innovative Milkshakes sind angesagt.
Steigern Sie die Attraktivität Ihres Burger-
Menüs einfach mit hochwertigen,
optisch ansprechenden
Getränken.

Arla® Pro Pro Softeis-Mix,
pflanzenbasiert, 2 L
Art.-Nr.: 598422



BEREIT ZUM DAHIN- SCHMELZEN

Hochwertiger Käse für trendige Burgerkreationen,
intensiv getestet für den professionellen Einsatz in
der Gastronomie.



Arla® Pro Cheddar Scheiben, 1 kg
Art.-Nr.: 86408

- Echter britischer Cheddar
- Voller, würziger Geschmack
- Glatte und leicht feste Textur
- Schmilzt leicht und ist sehr gut geeignet für Burger, Sandwiches, Panini, Tex-Mex, Cheddarsoße und mehr



Arla® Pro Monterey Jack Scheiben, 1 kg
Art.-Nr. 88704

- Sanfter Schmelz für besonderen Genuss
- Cremige Konsistenz
- Mild-süßlicher Geschmack
- Setzt optische Highlights
- Besonders gut geeignet für klassische amerikanische Cheeseburger



Arla® Pro Havarti Scheiben, 1 kg
Art.-Nr. 38031

- Würziger, herzhafter Geschmack
- Angenehm weiche Konsistenz
- Leicht herbe Note passt sehr gut zu fruchtigen und milden Geschmackskombinationen



Arla® Pro Esrom Scheiben, 1 kg
Art.-Nr. 41735

- Nordischer Käse-Klassiker
- Herzhaft-kraftig im Geschmack
- Würziges Aroma
- Halbfeste bis schnittfeste Konsistenz



Arla® Pro Samsø Scheiben, 900 g
Art.-Nr. 38030

- Klassische, dänische Käsevariante
- Angenehm milder Geschmack
- Buttriges Aroma
- Höherer Schmelzpunkt, bleibt auf heißen Patties in Form



Castello Höhlenkäse® Classic Scheiben, 150 g
Art.-Nr. 21631

- In Kalksteinhöhle gereift
- Vollmundiger, kräftiger Geschmack
- Süß-nussiger Nachhall
- Für außergewöhnliche Burgerkreationen

**ARLA
PRO.**

**PARTNERS
AT HEART**

www.arlapro.com/de/