

# Wir Landfrauen on Tour – Eine Kooperation mit dem Bayerischen Bauernverband



**REWE**



BBV  
Bildungswerk



Bayerischer  
Bauernverband  
*Wir Landfrauen!*  
engagiert · modern · aktiv



## Die Geschichte:

Die Landfrauen des Bayerischen Bauernverbands und die REWE Region Süd sind im Jahr 2016 eine Kooperation eingegangen. Ziel ist es, die Verbraucherinnen und Verbraucher für eine hochwertige, gesunde und vor allem regionale sowie saisonale Ernährung zu sensibilisieren.

Dafür stellt die REWE Region Süd eine voll ausgestattete, mobile Küche für gemeinsame Kochvorführungen zur Verfügung.

Die Kochabende in REWE Märkten in ganz Bayern gestalten ausgebildete Ernährungsfachfrauen im Bildungswerk des Bayerischen Bauernverbandes (BBV).



## Online anschauen und nachkochen:

Seit einigen Jahren gibt es die Kochveranstaltung »Wir Landfrauen on Tour« auch im Internet! Schritt für Schritt zeigen die Ernährungsfachfrauen vor laufender Kamera, wie sie mit regionalen Zutaten kreative – und vor allem richtig leckere – Gerichte zubereiten.

## Bock auf Burger?

In der neuen Folge gibt es bayerischen Ochsenburger mit einer selbstgemachten, fruchtigen Sauce aus Himbeeren – passt perfekt zum Sommer. Viel Spaß beim Ausprobieren und Schlemmen!



# Ochsenburger mit Himbeer-Dressing

Entdecke online unsere Kochvideos:  
[rewe.de/landfrauen-on-tour](https://rewe.de/landfrauen-on-tour)



## Zutaten für 4 Personen

### Für die Patties:

800 g Ochsenhackfleisch  
Salz und Pfeffer  
Öl zum Ausbraten

4 Burger Brötchen

### Nach Wunsch belegen mit:

Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat,  
Rucola, Feldsalat, Essiggurke

### Für das Dressing:

1 Knoblauchzehe  
½ Chilischote  
100 ml Milch  
3 TL Zitronensaft  
1 TL Senf

Salz und Pfeffer  
2 TL Curry  
125 ml Sonnenblumenöl  
200 g Himbeeren  
60 g Frischkäse

## Zubereitung

**Für die Patties:** Hackfleisch in einer Schüssel salzen, pfeffern und gut vermengen. Danach gleichgroße Patties aus der Masse formen (das gelingt am leichtesten mit einem Setzring). Backofen auf 120°C vorheizen. Die Patties mit Öl in einer sehr heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Anschließend jeweils zwei Patties auf Backpapier legen. Das Backpapier nach oben hin verschließen und die »Schiffchen« auf ein Blech geben. Im Backofen für ca. 15 Minuten rosa garen lassen.

**Für das Dressing:** Alle Zutaten außer Öl, Himbeeren und Frischkäse miteinander pürieren. Dann das Sonnenblumenöl in dünnem Strahl langsam unter ständigem Pürieren einfließen lassen. Zu der homogenen Maße Himbeeren, Frischkäse und Curry hinzufügen. Nochmals pürieren, abschmecken und danach kalt stellen.

Die Burger-Brötchen in der Mitte teilen und für ein paar Minuten bei 220°C im Ofen backen. Alternativ die Brötchen mit der Innenseite nach unten in die noch heiße Bratpfanne der Patties legen und einseitig kross werden lassen. Den Burger nach Wunsch mit frischen Zutaten belegen, das Fleisch daraufsetzen und die Soße darüber geben.

**Guten Appetit!**