



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!  
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Burger**:

## Wild-Wild-West-Burger

### Zutaten:

- 1 Semmel vom Vortag
- 150 ml warme Milch
- Olivenöl
- 1 Zwiebel, geschält, fein würfelig geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 600 g Rinderfaschiertes
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Burger**
- 2 EL Mehl
- 1 weiße Zwiebel, geschält, in Ringe geschnitten
- 4 Scheiben Cheddar-Schmelzkäse
- Ketchup
- 4 dunkle Fladenbrötchen (z.B. Vinschgerl)
- einige Blätter Eisbergsalat und Tomatenscheiben zum Belegen

### Zubereitung:

1. Die Semmel in einer Schüssel mit warmer Milch übergießen, zehn Minuten aufquellen lassen, dann ausdrücken und würfelig schneiden.
2. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, danach abkühlen lassen.
3. In einer großen Schüssel Rinderfaschiertes, angeschwitzte Zwiebel und Knoblauch, Semmelwürfel, Ei und Semmelbrösel miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und **Chili-Spice-Mix für Burger** würzen. Burger formen, diese flach drücken und auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben. Das Backrohr auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties darin beidseitig goldbraun herausbraten. Im selben Öl die Zwiebelringe herausbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Burger auf ein Backblech setzen, mit je einer Scheibe Käse belegen und im vorgeheizten Backrohr backen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Die Fladenbrötchen aufschneiden, beide Seiten leicht tosten und das Unterteil mit Ketchup bestreichen. Mit Salatblatt und Tomatenscheibe belegen, Patty und Zwiebelringe aufschichten und mit oberer Brötchenhälfte abschließen.

### Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus  
von der Chili-Werkstatt