

Miaschburger - Juanita Donner ›Fliegerstüberl‹ Warngau

250 g Bio Buchweizen geröstet (im Backofen bei 160 Grad rösten bis es duftet.) 1 Sesam- oder andere dezent schmeckende Semmel

500 ml Wasser, Salz, kochen, vermischen mit ca. 100 g Grünkernmehl (grob) oder Semmelbrösel und abkühlen lassen. (kann man schon am Vortag machen)

4 - 5 Eier

1 geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer

50 – 100 g Bergkäse

evtl. einen Löffel Quark dazu. Macht es lockerer.

Liebstockel so viel man mag, oder Petersilie.

Burger braten und eine Seite mit Käse belegen, z.B. Wallberger (Naturkäserei Kreuth)

Sauce: Mayonnaise, Zitrone, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Salz, Meerrettich.

Etwas Joghurt, auf beide Semmelhälften geben, dann belegen mit Radieschen oder

Rettichscheiben oder Tomate, od. Blaukraut und Rucola je nach Saison.

Dekorativ auf einer Sesam- oder anderen dezent schmeckenden Semmel vom örtlichen Bäcker anrichten und garnieren.

Fertig und reinbeissen!