

Cheeseburger



Zutaten für zwei Stück:

200 g Hackfleisch vom Rind
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Chilipulver
2 knappe TL mittelscharfer Senf
2 knappe TL Ketchup
1/2 EL neutrales Öl
2 Scheiben Schmelzkäse
2 Hamburger-Brötchen
1 große Essiggurke
1 kleine Tomate
mittelscharfer Senf und Ketchup zum Bestreichen der Brötchen

1. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Senf und Ketchup würzen. Alles vermengen und in zwei Teile aufteilen.

2. Jedes Teil verkneten und auf einem Schneidbrett zu einem Hamburger formen.

3. Grillpfanne mit wenig neutralem Öl einölen, vorheizen und Hamburger erst auf der einen Seite ca. 3 Minuten grillen. Umdrehen und je eine Scheibe Schmelzkäse auflegen. In weiteren 2-3 Minuten fertig braten.

4. Inzwischen Hamburger-Brötchen bei 600 Watt eine Minute in der Mikrowelle erwärmen, teilen und jeweils

die untere Hälfte mit Senf, die obere mit Ketchup einstreichen.

5. Essiggurke längs in feine Scheiben schneiden, Tomate quer in feine Scheiben schneiden.

6. Gebratene Hamburger auf die unteren Hälften legen, Essiggurkenscheiben und Tomatenscheiben obenauf und Deckel zu.

Hinweise:

Kommt den Originalen aus McDonalds und Burger King verdächtig nahe. Aber: Man weiß, was drin ist.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023