

Bayerische Burger



Zutaten für 4 Stück:

4 Brezensemmeln
4 Blätter vom Kopfsalat
400 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
1/2 TL Majoran
1/4 - 1/3 TL Chiliflocken
1-2 TL Dijon-Senf
1 EL neutrales Öl
4-6 Radieschen
8-12 Scheiben Romadur

Sauce:

5 EL Tomatenketchup
5 EL Mayonnaise
1 EL süßer Senf
1 EL scharfer Senf
1-2 EL Joghurt
Cayenne-Pfeffer

1. Für die Sauce die Zutaten verrühren und mit Cayenne-Pfeffer abschmecken. Salatblätter waschen und zurecht zupfen. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden, leicht salzen.

2. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer, Majoran und Chiliflocken würzen. 1-2 TL Dijon-Senf zugeben und alles mit einer Gabel gut vermengen, nicht kneten. Aus der Masse vier Kugeln formen, dann die Kugeln zu Fladen („Patties“) plattieren. Mit einem Teelöffel in jedes Patty in der Mitte eine Mulde

drücken, damit sie sich beim Braten nicht wölben.

3. Patties mit neutralem Öl in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite 3-4 min braten, zuerst mit der Mulde nach oben.

4. In der Zwischenzeit die Brezensemmeln quer teilen und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Öl bräunen.

5. Sauce auf beide Schnittflächen aufstreichen, mit Salatblättern belegen, gebratene Patties auflegen und mit je 2-3 Romadur-Scheiben sowie Radieschen-scheiben belegen.

Hinweise:

Statt Romadur-Scheiben aufzulegen kann man auch Obatzn aufstreichen. Zusätzlich zu den Radieschen eignen sich noch dünne Scheiben vom Radi, diese sollten allerdings längere Zeit gezogen haben.

Wenn man Brezenstangen statt Brezensemmeln verwendet, formt man die Patties länglich.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, kleine Gerichte, Fleisch, Hackfleisch, Rind, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017