

Hamburger und Cheeseburger aus der Grillpfanne



Zutaten für vier Hamburger:

4 Hamburger-Brötchen (Buns)
ca. 400 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
1/2 EL neutrales Öl
4 Scheiben Schmelzkäse (optional)
1 große Gewürzgurke
1 Fleischtomate
Kopfsalat- oder Eissalat-Blätter
Hot Chili Sauce
Mittelscharfer Senf
Zwiebelringe aus einer milden Gemüsezwiebel

1. Das Rinderhackfleisch mit 1 TL Senf, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Dann zu 4 Kugeln kneten sowie zwischen Schneidbrettern flach drücken.
2. Salatblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden, Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden, Gewürzgurke in dünne Scheiben schneiden, auf einem großen Teller arrangieren. Ketchup, Hot Chili Sauce und Senf in Schälchen bereitstellen.
3. Die Hamburger in einer eingeeölten Grillpfanne mit geriffelter Oberfläche zuerst auf der einen Seite 3-4 min, dann auf der

anderen Seite 2 min scharf braten. Brötchen in der Mikrowelle bei 600 W 1 Minute erwärmen.
4. Für Cheeseburger nach dem Umdrehen eine Scheibe Schmelzkäse darauf geben. Der Käse schmilzt dann in den restlichen 2 Minuten.
5. Die untere Hälfte des Brötchens mit Senf und nach Wahl anderer Sauce bestreichen. Zuerst in Streifen geschnittenen Eissalat darauf geben, dann das Fleisch mit dem Käse nach oben. Gurkenscheiben, Tomatenscheiben und wieder etwas Sauce und Senf darauf geben, nicht zu viel. Die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Hinweise:

Man kann die Brötchen auch in der Grillpfanne auf der Schnittseite erwärmen, wie auf dem Bild zu sehen.

Schlagworte:

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



Rezept und Foto: Walter Stand 14.01.2021