

Hackfleisch Rezepte

Hamburger

Anzahl: 3 Portionen

Gattung: Einfach, Fleischgericht, Hackfleisch

6	Hamburgerbrötchen	Senf
1	Ei	Ketchup
1	Altes Brötchen	Mayonnaise / Hamburgersauce
400 g	Hackfleisch 1/2 und 1/2	Tabasco
2	groß. Tomaten	Türkisches Paprika
3	groß. Zwiebeln	Curry
6	Scheib. Schmelzkäse (oder	Pfeffer, Salz
	-Gouda)	6 groß. Salatblätter
	Gurke	

Das alte Brötchen in Wasser einweichen. Dann auswringen und zusammen mit dem Ei und dem Hackfleisch, etwas Pfeffer und Salz einen Frikadellenteig kneten. Brötchen gut auswringen, sonst werden die Frikadellen zu labberig. Ketchup mit Tabasco, Curry und Paprika abschmecken. Zwiebeln, Tomaten und Gurke in sehr dünne Scheiben schneiden, am besten mit der Brotmaschine (sonst Maulsperre). Dünne Frikadellen machen und in etwas Öl mittelscharf anbraten. In einer anderen Pfanne die Zwiebelringe auseinanderdrücken und in etwas Öl ausbraten. Die Hamburgerbrötchen halbieren und im Backofen oder Toaster vorwärmen.

Mittlerweile sind die Frikadellen und die Zwiebeln soweit. Nun die Zwiebeln auf die Frikadellen legen, Herd aus und Käsescheiben auf die Zwiebeln legen. Das bringt etwas Stabilität. Käse langsam zerlaufen lassen. Jetzt muss es schnell gehen: die untere Brötchenhälfte mit Senf bestreichen, Salatblatt drauf, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, Majo oder Hamburgersauce, dann die Frikadelle mit Zwiebeln und Käse, dann der Spezial- Ketchup und den Deckel drauf.

Grosse Servietten verteilen und sofort essen. Wer nicht rumsaut, muss sich vor dem zweiten Burger einen Korn reindrehen :-)