



BEEF-BURGER

8 Stück

Zutaten:

1,2 kg feines Rindshackfleisch
1 Ei
1 TL Milchpulver
1 EL italienische Kräuter, getrocknet
Salz und Pfeffer aus der Mühle, nach Geschmack
Ausserdem;
2 Tomaten
1-2 Zwiebeln, in Ringe
8 Scheiben Käse, gut schmelzend
Eichblattsalat
Mayonnaise
Homemade Burger-Sauce
Buns

Zubereitung;

Das Fleisch mit allen Zutaten und den Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Acht Burger formen und bis zum Gebrauch kühl stellen. Die Tomaten, die Zwiebeln und den Salat rüsten, zur Seite legen. Die Buns halbieren, mit wenig Butter bestreichen. Nun die Burger in der Pfanne oder auf dem Grill 5-8 min, je nach Garwunsch braten. Eine Minute vor Ende der Käse auf die Burger legen zum Schmelzen. Die Buns auf der Schnittstelle in der Pfanne/Grill kurz Farbe annehmen lassen. Nun den Burger aufschichten. Zuerst Mayonnaise, Salat, die Tomate, das Fleisch und zuoberst die Sauce und die Zwiebeln.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

