

Cheeseburger

Immer beliebt und schnell zuzubereiten.

Cheeseburger nicht nur bei den jungen Leuten beliebt. Er gehört zu den beliebtesten Burgern überhaupt. Noch besser ist es wenn man den Burger selbst zubereitet. Einfach wunderbar.

Zutaten

- 500 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- Paniermehl
- 2 Eier
- Pfeffer
- Salz
- Öl
- 4 Scheiben Chester (Toastscheiben)
- Burgersauce
- Ketchup
- Blattsalat
- 4 Gewürzgurken
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate

Zubereitung

- Die Zwiebel pellen und reiben oder sehr fein würfeln. Das Hack mit der Zwiebel, dem Paniermehl und den Eiern verkneten und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Aus der Masse vier Hackbällchen formen und flach drücken. Im heißen Öl erst von einer Seite braten. Wenden, mit dem Käse belegen und durchbraten.
- In der Zwischenzeit die Brötchen unter dem Backofengrill anbräunen. Die rote Zwiebel pellen und in feine Ringe schneiden. Die Gewürzgurken und die Tomate in Scheiben schneiden.
- Die Unterseite der Brötchen mit Burgersauce und Ketchup bestreichen und mit Salat belegen. Die heißen Hackfladen darauf legen. Nach Geschmack mit Gurken, Zwiebelringen und Tomate belegen. Die Brötchenoberseiten aufsetzen und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/cheeseburger/>