

Bacchus-Vinothek



Hamburger mit Rindfleisch

Zeit

40 Minuten

Schwierigkeit

medium

Zutaten (4 Personen)

800 g Hackfleisch
1 Ei
6 Burgerbrötchen
2 kleine Blattsalatköpfe
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
Essiggurken
Ketchup und Mayonnaise
Salz nach Belieben
natives Olivenöl extra

Das Hackfleisch mit einem Ei vermengen und die Frikadellen formen, die nicht zu groß sein dürfen, circa 120g schwer. Dann die Gurken und Tomaten in feine Scheiben schneiden und den Blattsalat klein schneiden.



Bacchus-Vinothek

Die Grillpfanne sehr gut erhitzen und die Burger auf beiden Seiten braten. In der Zwischenzeit das halbierte Brot erhitzen und auf die Grillpfanne oder in eine beschichtete Pfanne mit einem Schuss Öl legen. Die Brötchen mit einer Schicht Mayonnaise, Salat und Gurkenscheiben belegen. Dann mit den Frikadellen, den Tomaten und der Zwiebel belegen.

Rezepte herausgegeben von [Gnambox](#).

