Hamburger



Nach einem Rezept von Küchengötter

für 25 Stück

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 6 |  | Zwiebel | schälen, fein würfeln |
| 2.5 | kg | Rinderhackfleisch |  |
| 6 |  | Eier |  |
| 6.25 | TL | Senf |  |
| 6.25 | EL | Semmelbrösel | in einer Schüssel + 2 EL Wasser gut vermengen |
|  |  | Salz |  |
|  |  | Pfeffer |  |
|  |  | edelsüsses Paprikapulver | würzen, aus dem Hackteig 25 gleichmässig grosse flache Plätzchen formen |
| 13 |  | Tomaten | waschen, quer halbieren, Stielansätze herausschneiden, in dünne Scheiben schneiden |
| 13 |  | grosse Essiggurken aus dem Glas | in Scheiben schneiden |
| 50 | Blätter | Eisbergsalat | waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden  alles separat in Schälchen bereitstellen |
| 25 |  | Burgerbrötchen | nach Packungsangabe aufbacken |
|  |  |  |  |
|  |  | Öl zum Anbraten | in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Burger portionsweise bei mittlerer Hitze pro Seite 4 Min. braun braten  herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen |
|  |  | Ketchup  Mayonnaise | Burgerbrötchen nach Belieben belegen |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Vegi / vegan: Vegi-Burger zubereiten (z.B. von Beyond Meat Burger, The Green Mountain Burger), Veganaise verwenden), Fleisch durch paniertes Gemüse oder Kichererbsenburger ersetzen | |
|  |  |  |  |