

XXL-Burger



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Schalottenzwiebel	1 Stk.
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	Etwas / nach Bedarf
Tomatenketchup	Etwas / nach Bedarf
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	100 g
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Fladenbrot	1 Stk.
Eisbergsalat / Eissalat	1 Stk.
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Käse	100 g
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, Knödelbrot in etwas Milch einweichen;

Faschiertes mit den gehackten Zwiebeln und dem Knödelbrot, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zu einem fleischtellergroßen Laib formen. Sollte aussehen wie ein überdimensionales Hamburgerlaibchen. Den Laib oben und unten mit Bröseln bestreuen.

In einer Pfanne, die etwa die Größe des Laibes hat Öl erhitzen.

Den Laib in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze etwa 6 Minuten von jeder Seite braten.

Tipp zum Wenden des Burgers: Bürger mithilfe einer feuerfesten Spachtel aus der Pfanne lösen, mit einem Fleischteller aus der Pfanne heben und mit der rohen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen.

Mit etwas Geschick gelingt der Vorgang sehr gut.

Laib warm stellen.

Die Schalotte schälen und in Ringe schneiden, die Tomaten und den Salat waschen. Den Salat in mundgerechte Stücke teilen und die Tomaten ringelig schneiden. Die Essiggurken feinblättrig schneiden.

Rohr auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Fladenbrot (Durchmesser etwa 30 cm) wie eine Torte quer schneiden. Auf den Boden den Hamburgerlaib geben, Käse darauf verteilen.

Den belegten Boden und den Deckel auf zwei verschiedenen Belchen etwa 5-7 Minuten im Rohr kross backen, bis der Käse flüssig wird.

Dann den Laib mit dem Salat, Tomaten und Essiggurken belegen, mit Senf, Ketchup und Majo nach Lust und Laune verfeinern.

Deckel drauf und fertig :-)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2071-XXL-Burger.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at