

Besten Hamburger Aller Zeiten

Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	10 Stk.
Cheddarkäse	5 Scheibe(n)
Speckwürfel	70 g
Knoblauchpulver	2 g
Schwarzer Pfeffer	1 g
Salz	4 g
Kren / Meerrettich	40 ml
Geriebener Cheddar	85 g
Rindfleisch	570 g
Hamburger Brötchen	5 Stk.

Zubereitung:

1. Heize dem Grill auf Hohe Hitze vor.
2. In einer großen Schüssel vermisch die ersten 7 Zutaten mit deinen Hände.
3. Form die Mischung in 5 gleiche Frikadellen.
4. Leg die Frikadellen auf den Grill. Grill sie für 5 Minuten auf jeder Seite, oder bis sie gut durch sind.
5. Schmilz ein Stück Cheddar auf jeder Frikadelle.
6. Leg jede zwischen ein Hamburger-Brötchen, und belege sie mit 2 streifen Speck und deinem Lieblingswürzmittel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2090-Besten-Hamburger-Aller-Zeiten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at