

American Burger

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	600 g
Worcestersauce / Worcestersoße	1 TL (Teelöffel)
Friseesalat	4 Stk.
Speiseöl / Öl	4 TL (Teelöffel)
Brötchen	4 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Schmelzkäse	4 Scheibe(n)
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Hackfleisch vermischen.

Das Rinderhack mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer kräftig würzen und daraus 4 flache Burger formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger darin kräftig anbraten, anschließend auf kleiner Flamme 6 Minuten durchbraten, einmal wenden. Kurz bevor die Burger gar sind, auf jeden 1 Scheibe Käse legen und schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit den Salat waschen und trockenschleudern. Die

Tomaten waschen, trocknen, den grünen Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Die Hamburgerbrötchen halbieren und jeweils mit der Schnittfläche nach oben unter dem Backofengrill knusprig toasten.

Anschließend alle Hälften mit Salat belegen, darauf je 1 Burger mit geschmolzener Käsescheibe geben und mit der oberen Hälfte der Hamburgerbrötchen bedecken. Sofort servieren.

Tipp: Die American Burger können je nach Geschmack zusätzlich mit Gurken- und Zwiebelscheiben belegt und mit Senf oder Majonäse bestrichen werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-48-American-Burger.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at