

Zutaten

4 Portionen

500 g Rindshackfleisch

1 Zwiebel, fein gerieben

½ Knoblauchzehe, gepresst

1 Ei, verquirlt

1 Eigelb

3 – 4 EL Paniermehl

1 TL Senf

1 TL Salz

Pfeffer, Paprika

4 EL Paniermehl zum Wenden, nach Belieben

Bratbutter oder Bratcrème

4 – 8 weiche Hamburgerbrötchen, nach Belieben getoastet

4 – 8 Kopfsalatblätter

4 – 8 Tomatenscheiben

2 Essiggurken, in Scheiben

½ – 1 Zwiebel, in Ringen

4 – 8 EL Ketchup



Zubereitung

Zubereiten: 40min

Auf dem Tisch in: 40min

1. Alle Zutaten bis und mit Gewürzen zu einer gleichmässig feinen Masse kneten. Aus der Masse mit einem Glaceportionierer Kugeln abstechen, flach drücken, nach Belieben in Paniermehl wenden und portionenweise in Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je 4-5 Minuten braten.
2. Hamburgerbrötchen mit Burger, Salat, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Ketchup füllen. Sofort servieren.

Burger Buns ganz einfach selber backen. Hier gehts zum Rezept.

1 Portion enthält: Energie: 2742kJ / 655kcal, Fett: 30g, Kohlenhydrate: 56g, Eiweiss: 40g