

Cheeseburger

Für 2 Personen

Fleisch:

200 g Rinderfaschiertes
1 Zwiebel
1 Ei
2 Scheiben Cheddarkäse
Rapsöl
Salz und Chilipulver

Brot:

2 Burger Buns
Etwas Butter

Burger Soße:

3 El Ketchup
2 El Senf
1 El Essiggurkenwasser
1 Tl Dunkler Balsamico
1 Tl Sojassauce
Salz und Chilipulver

Sonstiges:

Essiggurkerl
Rote Zwiebel
Tomate
Eisbergsalat

Zubereitung

Cheeseburger

1

Fleisch: Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit einem Ei und dem Rinderfaschierem kneten und für 1 Stunde kaltstellen.

2

Soße: Alle Zutaten zusammengeben und verrühren.

3

Sonstiges: Toppings der Wahl vorbereiten.

4

Brot: Burger Buns halbieren und jede Seite mit raumwarmer Butter einstreichen. Eine Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen und die gebutterten Seiten kurz anbraten, bis die Seiten goldbraun sind.

5

Fleisch: Jetzt eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, aus der Fleischmasse 2 Patties formen und in Rapsöl jede Seite für 3-4 Minuten anbraten. Nach dem Wenden in der letzten Minute jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen, mit einem Deckel die Pfanne bedecken und kurz, nicht zu lange stehen lassen.

6

Anschließend beide Hälften des Buns mit der Soße bestreichen. Dann falls gewollt zuerst ein Salatblatt, weitere Toppings, das Patty und danach die obere Hälfte des Buns zusammenlegen und genießen!