

## Rezept

# Berliner Burger

Ein Rezept von Berliner Burger, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>5</b> längliche Brötchen (davon 1 Brötchen vom Vortag)	<b>1</b> große Zwiebel
<b>300 g</b> mageres Rinderhackfleisch	<b>1 EL</b> Butter
<b>1</b> Ei (M)	<b>300 g</b> nicht zu fettes Schweinehackfleisch
Pfeffer	Salz
Öl zum Bestreichen	<b>4 EL</b> mittelscharfer Senf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Das Brötchen vom Vortag in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen, dann gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter schmelzen und darin die Zwiebel andünsten, unter das Brötchen mischen. Beide Hackfleischsorten und das Ei dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchkneten. Bis zum Grillen kalt stellen.
2. Den Grill anheizen. Die übrigen Brötchen aufschneiden. Anschließend aus der Hackfleischmasse 8 gleichmäßig runde, flach gedrückte Hacksteaks formen.
3. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Hacksteaks auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze pro Seite 5 - 8 Min. grillen. Gleichzeitig am Rand des Rosts die Brötchen auf den Schnittflächen kurz anrösten. Die Brötchen mit den Hacksteaks füllen, dabei jeweils 1 guten Klecks Senf daraufgeben.