Rezept

Fingerfood: Mini-Hamburger

Ein Rezept von Fingerfood: Mini-Hamburger, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DIE BURGER:

1 kg	Rinderhackfleisch
	Pfeffer
	Öl zum Braten
	Salz
3 Spritzer	Tabasco

FÜR DEN BELAG:

5	Strauchtomaten
2	rote Zwiebeln
½	Salzgurke
300 g	Eisbergsalat

AUSSERDEM:

24	kleine Sesambrötchen (vom Bäcker; 6 cm Ø)
250 g	Ketchup

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 24 kleine Burger von je ½ cm Höhe formen.

2. Eine Grillpfanne leicht mit Öl einfetten und erhitzen. Die Burger darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 2 Min. grillen, bis sie gar sind. Dann aus der Pfanne nehmen.

3. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden oder auf einer Gemüsereibe hobeln. Nach Belieben die Zwiebelscheiben in sprudelnd kochendem Wasser ca. 3 Sek. blanchieren, dann herausnehmen, kalt abschrecken und trocken tupfen. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in grobe Streifen schneiden.

4. Die Brötchen waagerecht halbieren und jede Hälfte mit jeweils ½ EL Ketchup bestreichen. Die unteren Hälften mit Salatstreifen, einem Burger, Tomaten-, Gurken- und Zwiebelscheiben belegen, bis alles aufgebraucht ist. Die oberen Brötchenhälften daraufsetzen und die Burger sofort servieren.