

Rezept

Miniburger Classic Style

Ein Rezept von Miniburger Classic Style, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer	3 Spritzer Tabasco
Pflanzenöl für die Pfanne (z. B. Sonnenblumenöl)	5 Strauchtomaten
2 rote Zwiebeln	1/2 Bio-Salatgurke
24 kleine Sesambrotchen (vom Bäcker; 6 cm Ø)	300 g Eisbergsalat
	250 g Ketchup

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **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 und ca. ½ cm dicke Burger 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 waagrecht aufschneiden, 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. Die Burger sofort servieren.