Rezept

Frankfurter-Grüne-Soße-Burger

Ein Rezept von Frankfurter-Grüne-Soße-Burger, am 12.10.2024

Zutaten

¼ Bund	gemischte Grüne-Soße-Kräuter
	Salz
200 g	gekochte Kartoffeln vom Vortag (festkochend)
1,5 TL	mittelscharfer Senf
100 g	Schmand
600 g	Rinderhackfleisch
	Pfeffer
3 EL	Aceto balsamico bianco
2	hart gekochte Eier
4	Weizenbrötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Grüne-Soße-Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der gehackten Kräuter mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen 1-2 Min. kräftig kneten. Anschließend aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Die Kartoffeln pellen und in feine Scheiben schneiden. Den Essig, 1 TL Senf, 1 TL Salz und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einer Marinade verquirlen. Kartoffeln dazugeben, alles vorsichtig mischen und kurz ziehen lassen.

3. Für die Grüne Soße die Eier pellen und grob würfeln. Eierwürfel mit restlichen Grüne-Soße-Kräutern, restlichem Senf, Schmand und ½ TL Salz verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

4. Eine Grillpfanne erhitzen, die Brötchen halbieren und in der Pfanne rösten. In die Pattys eine Mulde drücken. Die Pattys in der heißen Pfanne 5 Min. von jeder Seite bei starker Hitze braten.

5. Den Kartoffelsalat auf die Unterseiten der Brötchenhälften verteilen, Grüne Soße auf die Oberseite der Brötchenhälften geben. Den gebratenen Patty auf die Unterseite setzen und mit der oberen Brötchenhälfte schließen.