

Rezept

Hamburger mit Relish-Gurken

Ein Rezept von Hamburger mit Relish-Gurken, am 26.04.2024

Zutaten

2	kleine Gärtnergurken	50 ml	Weißweinessig
2 EL	Zucker		Salz
400 g	mageres Rinderhackfleisch		Pfeffer
2	Blätter Eisbergsalat	2	Tomaten
2	weiße Zwiebeln	4	große Burger-Buns (Softbrötchen; ersatzweise große Sesambrötchen)
4 EL	Mayonnaise	4 EL	Tomatenketchup
	Öl zum Bestreichen		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Essig mit 50 ml Wasser, Zucker und etwas Salz aufkochen. Gurken untermischen, abkühlen lassen.

2. Das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen, ohne viel Kneten zu 4 flachen Hacksteaks formen, in leicht geölte Alufolie packen und gut kühlen.

3. Den Holzkohलगrill anheizen. Salatblätter waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, ohne Stielansätze in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden. Alles mit den Relish-Gurken bereitstellen.

4. Brötchen aufschneiden und am Rand des geölten Grillrostes leicht anrösten. Die Hamburger mit Öl bestreichen und in der Rostmitte bei starker Hitze pro Seite 2-3 Min grillen, vorsichtig wenden. Die unteren Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen, Salat darüberstreuen, Hamburger darauflegen, Tomaten, Gurken und Zwiebeln darüber verteilen, mit Ketchup beträufeln. Brötchendeckel darauflegen und aus der Hand essen – gute Esser schaffen zwei.