

Rezept

# Kalter Riesenburger

Ein Rezept von Kalter Riesenburger, am 30.04.2025

## Zutaten

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>1</b> Brötchen vom Vortag  | <b>1 Bund</b> Petersilie            |
| <b>1</b> große Zwiebel  | <b>1</b> Ei (Größe M)               |
| <b>1 TL</b> gerebelter Majoran  | Salz                                |
| Pfeffer   | <b>500 g</b> Hackfleisch (gemischt) |
| <b>3 EL</b> Öl  | 1/2 Eisbergsalat                    |
| <b>350 g</b> Tomaten  | <b>1</b> Sesam-Fladenbrot           |
| <b>100 g</b> Mayonnaise, Remoulade oder Sandwichcreme,<br>nach Belieben |                                     |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6-8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Das Brötchen entrinden und kurz in kaltem Wasser einweichen, fest ausdrücken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken. Alles mit Ei, Majoran, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben, verkneten und zu einem Fladen in Größe des Brotes formen.
2. In einer Pfanne 1 1/2 EL Öl erhitzen, den Fladen einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. braten. Den Fladen mithilfe eines Deckels oder Tellers wenden, dabei das restliche Öl in die Pfanne geben. Auf der zweiten Seite 6-7 Min. braten. Den Burger aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
3. Den Salat waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, ohne Stielansätze in Scheiben schneiden, diese halbieren oder vierteln. Das Brot aufschneiden, mit Mayonnaise bestreichen. Die untere Hälfte mit Salat belegen, darauf den Burger und die Tomaten legen, leicht salzen und pfeffern. Den Brotdeckel auflegen, festdrücken. In Frischhaltefolie verpacken, in einer Kühltasche mitnehmen. Zum Servieren wie eine Torte aufschneiden.