Rezept

Klassischer Cheeseburger

Ein Rezept von Klassischer Cheeseburger, am 18.05.2025

Zutaten

650 g	Rinderhackfleisch
	Pfeffer
4	eingelegte Cornichons (kleine Gewürzgurken)
80 g	Cheddar (oder Edamer)
2 TL	Senf
4	Burgerbrötchen (siehe Rezept-Tipp)
	Salz
1	große Zwiebel
4 Blätter	Kopfsalat
3 TL	Tomatenketchup
1 TL	Worcestersauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Burger | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen 1 - 2 Min. kräftig kneten. Aus der Masse vier gleich große 2 cm hohe Pattys formen. Pattys auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, Cornichons abtropfen lassen und längs in dünne Scheiben schneiden. Den Salat waschen und trocken schütteln. Käse in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Ketchup, Senf und Worcestersauce zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Brötchen halbieren, in einer heißen Grillpfanne rösten, beiseitestellen. In jedes Patty eine Mulde drücken und die Pattys in der Pfanne bei starker Hitze pro Seite 5 Min. braten. Nach dem Wenden Käse auf die Pattys geben, damit dieser etwas zerfließt. Brötchenhälften mit Sauce bestreichen, auf die untere Hälfte je ein Salatblatt, Cornichonstreifen, einige Zwiebelringe und einen Patty geben und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.