

## Rezept

# Mini-Spieß-Burger mit Tomate, Gurke und Salat

Ein Rezept von Mini-Spieß-Burger mit Tomate, Gurke und Salat, am 31.05.2023

## Zutaten

4-5 Tomaten	1 kleine Salatgurke
1 Kopf Salat (z. B. Kopf- oder Eisbergsalat oder Lollo bionda)	3 kleine Zwiebeln
1 altbackenes Brötchen	100 ml Milch
1/2 frische rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	2 Stängel glatte Petersilie
1 Ei (Größe S)	400 g gemischtes Hackfleisch
Salz	1 TL Senf
80 g Butterschmalz	Pfeffer
8 Sandwichbrotscheiben	1 Eiweiß
100 g Mayonnaise	ca. 4 EL weiße Sesamsamen
kleine Holzspieße	1 Metallring oder Ausstecher (ca. 3,5 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 16 KLEINE BURGER | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten und die Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Gurkenscheiben nochmals halbieren. Salat putzen, waschen, trocken tupfen oder schleudern. Blätter kleiner zupfen. 2 Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Ringe schneiden.
2. Für die Frikadellen die Milch erwärmen. Die Rinde vom Brötchen wegschneiden. Das Innere in kleine Würfel schneiden, mit der lauwarmen Milch übergießen und einweichen lassen. Inzwischen die übrige Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, putzen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen fein hacken.
3. Die Butter zerlassen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Dann leicht abkühlen lassen und mit dem Hackfleisch und den eingeweichten Brötchenwürfeln vermischen. Ei, Senf und Petersilie dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
4. Die Hackfleischmasse zu 16 kleinen Bällchen formen. 30 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Bällchen etwas flacher drücken und darin bei mittlerer Hitze langsam je 3-5 Min. pro Seite braten. Bällchen warm halten.

5. Inzwischen für die Burgerbrötchen das Eiweiß verquirlen. Aus jeder Brotscheibe mit dem Metallring jeweils 4 kleine Kreise ausstechen. Die Hälfte der Brotkreise mit Eiweiß bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Restliches Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben darin auf einer Seite goldbraun braten, die Sesam-Brotscheiben auf der Sesamseite.
- 
6. Die Brotscheiben ohne Sesam mit der gebräunten Seite auf die Arbeitsfläche legen. Auf die helle Seite jeweils etwas Mayonnaise streichen. Darauf jeweils etwas Salat, je 1 Tomaten- und Gurkenscheibe, sowie einige Zwiebelringe legen. Die gebratenen Frikadellen daraufsetzen und alles mit der Sesam-Brotscheibe belegen. Jeden Mini-Burger mit einem kleinen Holzspieß durchbohren, damit er zusammenhält.