Rezept

Pancake-Burger

Ein Rezept von Pancake-Burger, am 26.04.2024

Zutaten

1 Päckchen	Backpulver
	1/2 l Milch
4	Eier (Größe M)
2	Zwiebeln
	Pfeffer
4	süßsaure Gurkensticks
4 Scheiben	Butterkäse
250 g	Mehl
	Salz
10 EL	Öl
400 g	Rinderhackfleisch
2	Tomaten
8	Salatblätter
	Ketchup, Mayonnaise und Senf nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Backpulver, Mehl, Milch und 1 Prise Salz verrühren, die Eier und 6 EL Öl unterschlagen.

2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Hälfte davon mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Senf verkneten, kühl stellen. Die Tomaten waschen, in dünne Scheiben schneiden. Gurken längs in dünne Spalten teilen. Abdecken und beiseite stellen.

3. Backofen auf 80° einstellen. Aus dem Teig in einer kleinen Pfanne nach und nach in 2 EL Öl dicke Pancakes backen, warm halten. Hackfleisch zu 4 dünnen Fleischküchlein formen und im übrigen Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3 Min. braten.

4. Auf die Hälfte der Pancakes Salatblätter, Zwiebeln, Tomaten, Fleischküchlein, Käse, Ketchup, Mayonnaise und Senf geben, mit den restlichen Pancakes belegen.