Rezept

Saftige Hamburger

Ein Rezept von Saftige Hamburger, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	bestes Rinderhackfleisch
	Pfeffer
1/2	Gemüsezwiebel
1	Römersalat-Herz
2 EL	mittelscharfer Senf
4	Burgerbrötchen (fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Rezept-Tipp)
	Salz
2 EL	neutrales Pflanzenöl
1	Fleischtomate
4	Essiggurken
2 EL	Mayonnaise (fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Rezept-Tipp)
4 EL	4 EL Tomatenketchup (fertig gekauft oder selbst gemacht; siehe Rezept-Tipp)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für die Pattys das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Dann die Hackmasse mit leicht angefeuchteten Händen zu vier flachen Fleischküchlein formen. Diese sollten ein bisschen größer als die Burgerbrötchen sein. Kalt stellen.

2. Den Backofengrill vorheizen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Salatblätter ablösen, waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die Gurken fein würfeln und mit Senf und Mayonnaise verrühren.

3. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hackfleisch-Pattys darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 2-3 Min. braten, bis sie innen gar und außen schön knusprig sind.

4. Inzwischen die Burgerbrötchen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten auf einen Backofenrost geben. Unter dem Ofengrill (Mitte) 1 Min. toasten.

5. Die Schnittflächen der unteren Brötchenhälften mit der Senfcreme bestreichen, mit jeweils 1 Hackfleisch-Patty und den Tomatenscheiben, den Zwiebelringen und den Salatblättern belegen. Obere Brötchenhälften mit dem Ketchup bestreichen, ebenfalls darauflegen und ganz leicht andrücken. Die Burger sofort servieren.