

Rezept

Sloppy Joe - Burger mit Rührei

Ein Rezept von Sloppy Joe - Burger mit Rührei, am 28.06.2026

Zutaten

3 Stängel Dill	2 Eier (M)
1 EL Crème fraîche	Salz
schwarzer Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Öl zum Braten
120 g Rinderhackfleisch	1 EL Tomatenmark
1 EL Ketchup	3 EL mittelscharfer Senf
Tabasco	2 längliche Milchbrötchen (ersatzweise Hot-Dog-Brötchen)
1 EL Butter	2 EL eingelegte Gurkenscheiben (aus dem Glas)
2 EL Röstzwiebeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Dill abrausen, trocken schütteln und die Dillspitzen grob hacken. Die Eier mit Crème fraîche sowie 2 TL gehacktem Dill verrühren, salzen und pfeffern und beiseitestellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln, den Knoblauch hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 30 Sek. anschwitzen. Knoblauch und Hackfleisch zugeben und das Fleisch bei mittlerer Hitze in 5 Min. unter gelegentlichem Rühren krümelig braten. Tomatenmark, Ketchup, 1 EL Senf und 3 EL Wasser zugeben und alles 4 Min. köcheln lassen. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Tabasco so pikant wie gewünscht würzen.
3. Inzwischen die Brötchen auf einem Toaster leicht erwärmen. In einer weiteren Pfanne die Butter zerlassen und darin aus der Eimasse bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ein weiches Rührei zubereiten. Die Brötchen tief ein-, aber nicht durchschneiden und mit den restlichen 2 EL Senf bestreichen. Die Brötchen mit Fleisch, Gurken und Röstzwiebeln füllen und auf Tellern anrichten. Das Rührei dazu servieren und mit dem übrigen Dill garnieren. Sofort servieren und genießen.