

Rezept

Tex-Mex-Burger

Ein Rezept von Tex-Mex-Burger, am 25.04.2024

Zutaten

600 g Rinderhackfleisch	Salz
Pfeffer	1 rote Zwiebel
1 reife Avocado	1 TL Limettensaft
8 Blätter Kopfsalat	3 EL eingelegte Jalapeño-Chilischoten (in Scheiben, aus dem Glas)
4 Hamburger-Brötchen	4 Scheiben Cheddar
4 EL Mayonnaise	6 EL Salsa-Sauce (Tomate; Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal, 47 g F, 40 g EW, 34 g KH

Zubereitung

1. Hackfleisch salzen, pfeffern, in vier Portionen aufteilen und diese von Hand oder in einer Burgerpresse zu flachen Pattys (Bratlinge mit ca. 10 cm Ø) formen. Auf einem Teller mit Frischhaltefolie abdecken, ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen und ca. 30 Min. vor der Weiterverwendung wieder herausnehmen.
2. Inzwischen Zwiebel schälen und in schmale Ringe schneiden. Avocado längs halbieren, Kern und Schale entfernen, die Hälften längs in schmale Scheiben schneiden und gleich im Limettensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Salatblätter waschen und trocken schleudern. Jalapeño-Scheiben abtropfen lassen, nach Belieben kleiner schneiden.
3. Hamburger-Brötchen nach Packungsanweisung aufbacken. Inzwischen eine Grillpfanne erhitzen (bei Bedarf dünn mit Öl auspinseln). Die Pattys darin bei großer Hitze 3-6 Min. braten, wenden und weitere 3-6 Min. braten, dabei gleich nach dem Wenden jeweils 1 Scheibe Cheddar auf die gebratene Seite legen und schmelzen lassen.
4. Die Hamburger-Brötchen halbieren, die unteren Hälften mit jeweils 1 EL Mayonnaise bestreichen und jeweils 1 Salatblatt daraufgeben. Dann jeweils ein Viertel der Avocadoscheiben, einen heißen Patty, ein Viertel der Jalapeño-Scheiben und der Zwiebelringe und zuletzt jeweils 1 Salatblatt darauflegen. Die oberen Brötchenhälften mit Tomatensalsa bestreichen und oben auf die Burger setzen.