

## Rezept für saftige Hamburger / Cheeseburger



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	Als Beilage:
800g Rinderhack	6-8 Burgerbrötchen
1 Salatkopf / Salatblätter	Senf, Ketchup, Mayonnaise, Burgersoße (je nach Geschmack)
1 Zwiebel	Röstzwiebeln
2 große Tomaten	
1 Schlangengurke oder Burgergurken (Glas)	
20 Scheiben Frühstücksspeck	
8 mittelgroße Scheiben Käse	
Salz, Pfeffer	
Fett zum anbraten	

Zunächst das Rinderhackfleisch mit wenig Salz und Pfeffer würzen, verkneten und, falls vorhanden mit einer Burgerpresse, zu einem Patty, welcher etwas größer als das Brötchen sein sollte, formen und kalt stellen.

Große Salatblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Die Zwiebel schälen, zwei große Tomaten waschen und beides in dünne Scheiben schneiden. Alles auf einem Tablett auslegen.

Bei den Gurken könnt ihr zwischen dünnen Scheiben einer gewaschenen Schlangengurke wählen oder Gurkenscheiben aus dem Glas. Einige Scheiben frischen Käse halbieren und mit Röstzwiebeln zu den übrigen Zutaten zufügen.

Nun die Rinderhack-Pattys in etwas Öl in einer Pfanne scharf angebraten, danach bei niedriger Hitze langsam auf beiden Seiten je 3 Minuten durchbraten. In einer zweiten Pfanne zusätzlich einige Scheiben Frühstücksspeck scharf anbraten.

Alle fertigen Zutaten anschließend mit angetoasteten Burgerbrötchen am Tisch servieren, sodass sich jedes Familienmitglied seinen eigenen Burger zusammenbauen kann.

Wir empfehlen beide Brötchenhälften mit etwas Senf zu bestreichen, diesen mit Salat abzudecken, je nach persönlicher Vorliebe die übrigen Zutaten darüber schichten und etwas Ketchup und Burgersoße darüber zu tropfen.

Frisch zubereitet sofort genießen!

Wir wünschen Guten Appetit!

