

# PURISTISCHER CHILI CHEESE BURGER

## PURISTISCHER CHILI CHEESE BURGER

Ich mag Burger mit Schnickschnack und allem möglichen Drum und Dran - aber ab und an darf es auch ganz einfach sein. Ein puristischer Chili Cheese Burger mit den fluffigen Burger Buns die ich so gerne mag. Ein paar Scheibchen Tomate, BBQ Sauce und leckere Joghurt Sauce - mehr kommt außer dem saftigen Patty und der Scheibe Käse nicht zwischen Boden und Deckel! Wer möchte kann dazu einen frischen Salat oder Pommes servieren, wir bleiben beim Burger solo.



### Zutaten für 2 Personen:

2 Buns

300g Rinderhackfleisch

200g gemischtes Hackfleisch

3 EL Tabasco-Sauce

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz

etwas Olivenöl

2 Scheiben Chili Käse (oder Cheddar)

Für die BBQ-Sauce:

5 EL Ketchup

1 EL Worcestershire Sauce

1/2 TL Garam Masala

Für die Joghurt Sauce:

200g griechischer Joghurt

1 EL Worcestershire Sauce

1 EL Ahornsirup

6 Salbeiblätter

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein hacken, den Knoblauch pressen. Beides zusammen mit der Tabasco-Sauce und dem Salz zum Hackfleisch geben. Gut verkneten, mit der Burgerpresse oder per Hand zu Patties formen und eine halbe Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Patties und den Salbei hinein legen. Das Fleisch von jeder Seite 4 Minuten braten. Für die letzten zwei Minuten je eine Scheibe Käse auf die Patties legen.



Die Zutaten für die Joghurt Sauce und die BBQ-Sauce vermengen. Den Salbei fein hacken und in die Joghurt Sauce rühren.



Die Böden der Buns mit der BBQ-Sauce bestreichen, die Deckel mit der Joghurt Sauce. Die Patties auf den Böden platzieren. Die Tomaten fein aufschneiden und auf das Fleisch legen.



Deckel drauf und fertig.

Greift zu und lasst es euch schmecken!





©katha-kocht.de