

# SELBST GEMACHTE BURGER

## SELBST GEMACHTE BURGER

Ich mag Burger. Und ab und an habe ich wirklich großen Appetit darauf. Worauf ich allerdings keine Lust habe sind lauwarmer, schlabberiger Salat und durchgeweichte Burgerbrötchen. Deshalb meine Meinung zum Thema Burger: Zuhause is(s)t es doch am schönsten! Außerdem kann man Burger wirklich super zu einem Abend mit Freunden anbieten. Alles an Belag vorbereiten und auf kleinen Tellern anrichten. Jeder kann sich dann seinen Burger ganz nach eigenem Geschmack belegen. Und wer wirklich komplett selbst gemachte Burger zaubern möchte, der findet hier das perfekte Rezept für luftig-fluffige Burger Buns!



### ZUTATEN FÜR 4 BURGER:

4 Burgerbrötchen

350g Rinderhackfleisch

1 Ei

2 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

1 TL Cumin

Öl

4 Scheiben Gouda (nach Möglichkeit quadratisch)

Lolo-Salat

1-2 Tomaten

2 Zwiebeln

4 Gewürzgurken

2 TL Senf

4 TL Ketchup

### Für die Burgersauce:

3 EL Mayonaise

1 EL Schmand

1 TL Senf

2 TL Worcestersauce

1 TL Süß-scharfe Asiasauce

1 TL Honig

Pfeffer & Salz

1/2 TL Paprikapulver

Beilagen:

Pommes

Ketchup & Mayonnaise

ZUBEREITUNG:

Wer als Beilage Pommes macht sollte diese gleich zu Beginn in den vorgeheizten Ofen schieben.

Für das Burger-Fleisch schneide ich zuerst eine Zwiebel klein und schmore sie bei niedriger Temperatur mit etwas Öl in der Pfanne an bis die Stücke glasig sind.

In dieser Zeit das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprika und Cumin würzen und mit einem Ei verkneten. Die Zwiebeln kurz abkühlen lassen und zum Hackfleisch geben.

Aus dem Hackfleisch forme ich jetzt die „Bouletten“. Dazu erst einen runden Fleischball formen und diesen dann ganz flach drücken (ca. 1 cm dick). Für jeden Burger eine Boulette (oder nach Geschmack auch mehr) machen.

Edit: mittlerweile nutze ich dafür immer die Patty Presse\* - damit werden alle Patties gleichmäßig rund, dick und passen ideal auf die Brötchen.

Diese in eine Pfanne mit heißem Öl geben und das Fleisch sobald es in der Pfanne ist erstmal mit dem Pfannenwender platt gedrückt halten. Die Boulette versucht sonst in den ersten Sekunden sich etwas zusammen zu ziehen und das wollen wir vermeiden. Die Temperatur sollte jetzt nicht zu hoch sein (her Stufe 6 von 9).



Die Bouletten von beiden Seiten braten. In dieser Zeit den restlichen Belag für die Burger vorbereiten. Dazu die Salatblätter waschen und trocken schütteln, die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel in Ringe schneiden und auch die Gewürzgurken in dünne Scheiben

schneiden. Beiseite stellen.



Jetzt die Burgersauce mixen. Dafür Mayonnaise und Schmand in eine Tasse oder Schüssel geben und mit Honig, 1 TL Senf, Süß-Scharfer-Asiasauce, Worcestersauce, Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Solange rühren bis eine gleichmäßige Sauce entstanden ist. Abschmecken und bei Bedarf nochmal verfeinern.



Die Burger-Brötchen halbieren und für 1-2 Minuten zum Aufbacken in den Ofen schieben. Auf die Bouletten in der Pfanne jeweils eine Scheibe Käse legen. Die Temperatur nochmals reduzieren (hier Stufe 3 von 9). Je nach Geschmack den Käse nur leicht anschmelzen lassen oder ihn etwas länger in der Pfanne lassen – dann wird er an den Kanten leicht knusprig.



Die Burger-Brötchen aus dem Ofen holen. Die untere Hälfte mit Burgersauce bestreichen.



Auf den Deckel einen guten Klecks Ketchup und knapp 1/2 TL Senf geben. Leicht vermischen. Die Käse-Bouletten auf die untere Hälfte legen, den Deckel mit Gewürzgurkenscheiben und Zwiebelringen belegen.



*(linkes Bild: Käse geschmolzen, rechtes Bild: Käse knusprig)*

Auf die Bouletten den Salat legen, auf die Gurken und Zwiebeln 1-2 Tomatenscheiben legen.



Jetzt die Tomatenscheiben mit den Daumen festhalten und die restlichen Finger unter den Brötchendeckel schieben. Umdrehen und auf die untere Hälfte setzen. Leicht andrücken. Fertig!

Mit Pommes und Ketchup / Mayonnaise servieren.

DAS ist ein Burger!