

Leckere Burger aus der Bratpfanne



Zutaten für 4 Personen:

| | |
|------------|---------------------|
| 600 gr. | Rinderhackfleisch |
| ½ TL | Meersalz |
| 1 EL | Öl |
| 8 Scheiben | Tomaten |
| ½ | rote Zwiebel |
| 1 | Eisbergsalat |
| 1 EL | Tomatenketchup |
| 1 TL | mittelscharfer Senf |
| 4 Scheiben | Cheddarkäse |
| 4 | Burger Buns |

Zubereitung:

Die Burgerbrötchen im Ofen oder auf dem Toaster goldbraun anrösten.

Das Rinderhackfleisch ungesalzen mit den Händen gut durchkneten und aus der Hackfleischmasse mithilfe der Burger Presse vier Burgerpatties formen.

Die Patties von beiden Seiten in der Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Burger auf ein Backblech setzen und mit Käse belegen. Bei Oberhitze eine Minute in den Ofen geben damit der Cheddarkäse schmilzt.

Die Böden der Brötchen mit Senf, den Deckel mit Ketchup bzw. Barbecuesauce bestreichen.

Burger mit Salat, Pattie, Tomaten & Zwiebeln belegen.

Dazu passen Wedges, Pommes oder ein knackiger Salat.