



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Western-Style-Burger

für 4 Personen

ZUTATEN

800 g Hackfleisch vom Rind

2 Zwiebeln

2 Tomaten

1 Ei

1 kleines Glas Kapern

4 Brötchen (z.B. Sesambrötchen)

4 Scheiben Käse

Salz, Pfeffer

Senf, Ketchup

Eisbergsalat

ZUBEREITUNG

Die Kapern klein schneiden und zu dem Rinderhack hinzufügen. Ein Ei dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben

schneiden. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Tomaten

anrösten. Beides mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Rinderhack Burger formen. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Burger

beidseitig anbraten.

Brötchen halbieren. Senf auf der einen Brötchenhälfte verteilen und die Mayonnaise

auf der anderen Seite des Brötchens. Eine Brötchenhälfte mit einer Scheibe Käse

und kleingeschnittenen Salatblättern belegen. Anschließend den Burger auf den

Salat legen. Danach den Burger mit Ketchup bestreichen und Tomaten und

Röstzwiebeln sowie die zweite Hälfte des Brötchens auflegen.