

Einkaufsliste

Für	2	Personen
400	g	Rind Hackfleisch mit 20% Fett
40	g	Schalotten
6	g	Petersilie
2	g	Oregano
6	g	Salz
1	Prise	Rauchpaprika
20	g	Paniermehl
100	g	Mayonaise
40	g	Ketchup
1	Messerspitze	Chilisauce
20	g	Sweet Chili Sauce
		Paprika, Curry, Salz
4	Scheiben	Bratspeck
1	St	Rote Zwiebel
1	St	Tomate
1/3	St	Gurke
2	Scheiben	Käse
4	St	Salatblätter
2	St	Hamburgerbrötchen

Zubereitung

Für die Hamburgermasse
Schalotten, Petersilie und Oregano fein hacken
Mit dem Rindfleisch mischen und Paniermehl zugeben
Mit Salz und Rauchpaprika abschmecken, alles gut vermischen und zu Burgern Pressen
Für die Sauce
Mayonaise, Ketchup, Chilisauce, Sweet Chili Sauce und Gewürze vermischen
Speckscheiben knusprig braten
Selbstgemachte Burger grillen (bitte auf die Garstufe achten, er sollte schön rosa sein und nicht durch!)
Kurz vor Schluss den Käse darauf geben und schmelzen lassen
Rote Zwiebel in Ringe schneiden
Tomaten in Scheiben schneiden
Gurken in Scheiben schneiden
Hamburgerbrötchen kurz auf dem Grill wärmen
Zusammenbasteln
Brötchen mit Sauce bestreichen (Boden und Deckel)
Salat auf die Sauce geben (Boden und Deckel)
Tomate auf den Boden legen
Fleisch, Gurke und Zwiebeln darauf
Speckscheiben darauf geben und zudecken

--

Utensilien

Burgerpresse oder einen Ring
Schüssel für Burgermassen
Schüssel für die Sauce
Schwingbesen klein
Löffel
Spachtel
Grillzange
Messer
Schneidebrett
Blech oder Teller als Mep Platz
Teller zum essen