



OMG Burger klassisch mit Rindfleisch

Zutaten für 10 Burger:

10	FF-OMG Burger, geschnitten, Art. 1324
1,3 kg	Rindfleisch, gehackt
250 g	Kopfsalat
2	rote Zwiebeln
5	Tomaten
50 g	saure Sahne
50 g	süßer Senf, grobkörnig
	Zitronensaft
1	Essiggurke
10	Scheiben Cheddar
	Öl
	Salz, Pfeffer

OMG Burger-Buns 75–90 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Alternativ: Ofen auf 230 °C vorheizen und bei 190 °C 2–5 Minuten mit wenig Dampf backen.

Salat waschen und etwas zerpflücken. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Saure Sahne, Senf und etwas Zitronensaft verrühren. Essiggurke klein hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10 Patties formen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Patties bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 8 Minuten anbraten. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Cheddar auf die Patties geben.

Untere Bun-Hälften mit etwas Sauce bestreichen und mit Salat, Zwiebeln, Tomaten und Patties belegen. Etwas Sauce darauf verteilen und Bun-Deckel aufsetzen.



Tipp

Schnittflächen der Buns kurz in der Pfanne anbraten. Die Buns bleiben kross und die Sauce kann ihr volles Aroma entfalten.