



Klassik-Burger mit Rindfleisch-Patty, Salat und Essiggurken

Für 10 Burger:

10	Gourmet Burger, Art. 1600
1.500 g	Rinderhackfleisch
3	Zwiebeln
10	Essiggurken
5	Tomaten
½	Salatkopf
20 g	frischer Basilikum
125 g	Mayonnaise
	Salz und Pfeffer

- 1 Den Ofen vorheizen und die Burger Buns bei 180 °C für ca. 5-8 Minuten backen.
- 2 Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und danach 10 gleich große Patties daraus formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Burger-Patties ca. 4 Minuten von jeder Seite anbraten.
- 3 Den Salat, Basilikum und die Tomaten waschen. Die Zwiebeln schälen. Zwiebeln, Tomaten und Essiggurken jeweils in Scheiben schneiden. Den Salat in einzelne Blätter zerpflücken und den Basilikum fein hacken.
- 4 Die unteren Hälften der Burger jeweils mit etwas Mayonnaise bestreichen und anschließend mit Salat, dem Burger-Patty, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln belegen. Basilikum darüber streuen und den Deckel aufsetzen.



Alle, die es etwas schärfer mögen, können die Burger zusätzlich mit ein paar Jalapeños belegen.