



Cheesiest Cheeseburger

mit Rinderpatty, Salat, Zwiebeln und Gurken

Für 10 Burger:

10	Cheesiest Cheeseburger, Art. 256
1.500 g	Rinderhackfleisch
3	große Zwiebeln
4	kleine Gewürzgurken
10	Blätter Kopfsalat
200 g	Cheddar, geschnitten
8 TL	Tomatenketchup
5 TL	Senf
3 TL	Worcestersauce
	Salz und Pfeffer

- 1 Die Burgerbrötchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für ca. 5-8 Minuten backen.
- 2 Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Händen kräftig kneten und 10 gleich große Patties formen. Die Patties in einer Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite ca. 5 Minuten anbraten. Nach dem Wenden Käse auf die Patties geben, damit dieser etwas zerfließt.
- 3 Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Gewürzgurken abtropfen lassen, dann der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Den Kopfsalat waschen und zerpflücken. Worcestersauce, Ketchup und Senf zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Zum Schluss beide Brötchenhälften mit Sauce bestreichen. Auf die untere Hälfte jeweils ein Salatblatt, Gurkenscheiben, einige Zwiebelringe und einen Patty legen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken.



Anstatt Cheddar können Sie auch Emmentaler oder würzigen Bergkäse verwenden.