



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Papas Spezial Fleischburger

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Rinderhackfleisch
16-20 Scheiben Bacon
Salz, Pfeffer & Paprika
3 EL Butterschmalz
2 Salatherzen
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 Tomaten
2 Gewürzgurken
Tomatenketchup
4 Burgerbrötchen



Zubereitung:

Eine Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch schälen und fein gewürfelt mit dem Hackfleisch vermengen, Danach Rinderhack mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen, nochmals durchmengen und daraus 4 flache Burgerpaddys formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Burger darin kräftig anbraten, anschließend auf kleiner Flamme 6 Minuten durchbraten, einmal wenden.

In der Zwischenzeit die Salatherzen waschen und trocken schleudern. Die zweite Zwiebel und Zehe Knoblauch sowie die Tomaten und Gurken in kleine Würfel schneiden und vermengen.

Die Hamburgerbrötchen halbieren und jeweils mit der Schnittfläche nach oben im Backofen knusprig rösten. Anschließend alle unteren Hälften mit Blättern der Salatherzen belegen, darauf dann das geschnitzelte Gemüse, jetzt 4-5 Scheiben Bacon und darauf dann den Burgerpaddy legen.

Auf die Innenseite des Deckels der Hamburgerbrötchen geben wir nun den Ketchup und legen das aufs Fleisch. Wenn kleine Holzspiese oder Zahnstocher zur Hand sind, diese in der Mitte bis zum Boden in den Hamburger stecken, dann verrutscht es nicht.

