



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Pavilion's Spezial Cheeseburger

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch
100 g Cheddar
100 ml Milch
8 Scheiben Gouda Schmelzkäse
1 EL Salatmayonnaise
4 Burgerbrötchen
2 Salatherzen
etwas Chilisauce
Salz und Pfeffer
2-3 Gewürzgurken
1 Mittelgroße Zwiebel
1 große Fleischtomate



Zubereitung:

Cheddar- und Schmelzkäse zerkleinern, mit Mayo, Chilisoße (**nach Belieben**) und Milch in einen Topf geben und unter ständigem Umrühren erhitzen.

Wenn die Sauce fertig ist, kurz in den Kühlschrank stellen. Danach die Salatblätter waschen und in kurze Streifen schneiden.

Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und zu vier kleinen Pattys formen. Diese entweder in der Pfanne oder auf dem Grill braten, nach dem Wenden eine Scheibe Gouda Schmelzkäse darauflegen und schmelzen und den Burger langsam durchziehen lassen.

Die Burgerbrötchen aufschneiden (**wer grillt, kann die Brötchen auch „an grillen“**), die untere Hälfte mit der Käsesauce bestreichen und die Salatherzenblätter darauf verteilen, Dann das Fleisch draufgeben.

Jetzt nach Belieben mit Zwiebelscheiben, Tomate oder Gurken belegen.

Mein Tipp zur Auflage:

Ich schneide die Zwiebel, den Knoblauch, die Tomate und die Gurken in kleine Würfel und vermenge alles, anstatt oben drauf, lege ich das dann auf die Salatblätter, dann das Fleisch, usw.

