Hamburger mit geschmolzenem Käse

Der Hamburger mit geschmolzenem Käse schmeckt zu gemischtem Salat, Pommes Frites oder frittierten Zwiebelringen. Schönes Rezept für Pfanne, Grill oder Ofen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Rind)
4 Stk.	Hamburgerbrötchen
1 Scheibe	Brot (ohne Rinde)
0.5 TL	Pfeffer
2 TL	Thymian (oder Majoran)
1 Prise	Mehl
1 EL	Olivenöl
125 g	Käse (Cheddar)
1 TL	Salz
2 EL	Worcestershiresauce
1 Stk.	Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
1 Stk.	Zwiebel (grob gehackt)

Zubereitung

1. Der **Hamburger mit geschmolzenem Käse** ist nicht nur bei Kindern beliebt. Zuerst das Brot leicht mit Wasser anfeuchten, vorsichtig ausdrücken, anschließend mit den Fingern in eine große Schüssel zerkrümeln. Mit folgenden Zutaten mischen und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten: Pfeffer, Salz, gehackte Zwiebel, Majoran oder Thymian, Faschiertes, Worcestershire-Sauce bzw. Steaksauce.

2. Den Teig in gleich große Stücke aufteilen, Hände bemehlen und flache Frikadellen formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelscheiben darin goldbraun rösten,

herausnehmen und warmstellen.

3. Brötchen oder Baguette aufschneiden, grillen oder toasten. Die Frikadellen in die Pfanne geben und von beiden Seiten einige Minuten knusprig braten. Alternativ auf dem Grill zubereiten. Die Zwiebelscheiben auf die Brötchenhälften verteilen, Frikadellen darüber legen, mit Cheddarkäse abschließen.

4. Die Hamburger kurz unter den erhitzten Grill oder in den vorgeheizten Backofen legen, damit der Käse zerläuft. Eine weitere Möglichkeit: Den Käse beim Braten der Frikadellen in der Pfanne kurz vor Ende der Garzeit auf die Frikadellen auflegen. Die zweiten Baguette- oder Brötchenhälften aufsetzen.

Tipp

Die Hamburger mit geschmolzenem Käse kann man zusätzlich mit Tomatenscheiben, Salatblättern, Essig- oder Schlangengurken belegen.