

Selbstgemachte Hamburger mit Speck

Selbstgemachte Hamburger mit Speck schmecken besser als die man kaufen kann und dieses Rezept bringt jede Party in Schwung.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Hamburger Fleisch

250 g	Faschiertes (vom Rind)
1 Stk.	Zwiebel (klein)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Scheibe	Vollkorntoast
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Öl (oder Butter zum Braten)

Hamburger allgemein

8 Stk.	Hamburgerbrötchen
2 Stk.	Tomaten
1 Scheibe	Käse (am besten Gouda)
16 Scheiben	Frühstücksspeck
32 Scheiben	Gurken (dänische aus dem Glas)
Nach Belieben	Röstzwiebeln
Nach Belieben	Senf
Nach Belieben	Ketchup

Zubereitung

1. Zuerst das **Hamburger** Fleisch herstellen, dazu die Zwiebel abschälen und in kleine Stückchen schneiden. Diese dann zu dem Rinderhack in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und scharfen Senf würzen. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und durch die Presse gedrückt zum Fleisch geben.
2. Den Toast mit Wasser einweichen und fest ausdrücken, so dass keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Diesen dann zerbröseln zu der Fleischmasse geben. Das Ganze gut durchkneten und abschmecken. Notfalls nachwürzen.
3. Bevor man das Fleisch nun brät den Eisbergsalat waschen und gut abtropfen lassen. Die Tomaten ebenfalls waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.
4. Nun in einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Aus dem Faschierten ganz flache Laibchen formen und diese ins heiße Fett geben. Mit einem Kartoffelstampfer in der Pfanne immer mal wieder platt drücken, wenn das Ganze sich ein wenig zusammenzieht, damit es schön flach bleibt. Nach circa 4 – 5 Minuten wenden und von der anderen Seite ebenfalls braun braten.
5. Die Hamburgerbrötchen aufschneiden und auf die Semmelstufe auf den Toaster legen, so dass die Schnittflächen schön kross sind. In einer weiteren Pfanne den Frühstücksspeck ohne weitere Zugabe von Öl knusprig herausbraten.
6. Zum Servieren zuerst das Unterteil des Hamburgerbrötchens auf einen Teller geben, dann je einen Klecks Ketchup, Senf und Hamburger Sauce darauf geben. Nun den Käse auflegen und das Fleisch auf den Käse.
7. Jetzt nach Belieben Tomatenscheiben, Frühstücksspeck und Salat übereinander schichten. Nun, je nach Geschmack abermals einen Klecks Ketchup, Senf und Hamburger Sauce oben aufgeben, die dänischen Gurken und die Röstzwiebel drüberlegen, den Deckel aufsetzen und genießen!

Tipp

Von selbstgemachten Hamburgern gibt es viele Variationen. Wer es lieber mag, lässt den Käse oder Speck weg. Gerne legen wir auch frische Zwiebeln drauf. Jeder so, wie er es mag! Auch Barbecue Soße ist echt lecker!