

# Burger Pattys aus der Heißluftfritteuse

Die selbstgemachten Burger Pattys aus der Heißluftfritteuse schmecken wunderbar aromatisch und saftig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|               |                                              |
|---------------|----------------------------------------------|
| 600 g         | Rinderfaschiertes (mager ca. 20% Fettanteil) |
| 0.5 Stk.      | <a href="#">Zwiebel</a> (ca. 70 g )          |
| 1 Stk.        | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                |
| 2 EL          | Thymian, frisch, Blättchen abgezupft         |
| 1.5 EL        | Worcestersauce                               |
| 1 TL          | <a href="#">Salz</a>                         |
| Nach Belieben | <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)      |

## Zubereitung

1. Für die **Burger Pattys aus der Heißluftfritteuse** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und sehr fein zerhacken. Die Thymian-Blättchen fein zerschneiden. Das Rindfleisch-Faschierte (Hackfleisch) mit Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer und Worcestersauce in einer Schüssel vorsichtig vermengen.
2. Jetzt für jedes Patty ein Backpapier auf der Arbeitsfläche oder Schneidebrett bereitlegen. Das Fleisch gleichmäßig auf 4 gleich große Portionen darauf verteile. Das Fleisch am einfachsten mit einem Teller auf zirka 2-2,5 cm Höhe flachdrücken.
3. Die Heißluftfritteuse auf 190 °C vorheizen, die Burger Pattys in den Frittierkorb legen und zirka 10 Minuten garen. Zwischendurch 1 x wenden. Mit Burger Brötchen nach Belieben mit Salatblättern, Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringe, Ketchup, Senf oder Burger-Sauce leckere Burger zubereiten.

**Unsere Empfehlung**



[hier bestellen](#)

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L  
Airfryer XL



## Tipp

Für Cheese-Burger die Pattys mit geriebe Käse oder Käsescheiben belegen und zusätzlich eine weitere Minute garen.

Die Pattys lassen sich auch sehr gut auf Vorrat zubereiten und im Gefrierschrank einfrieren.